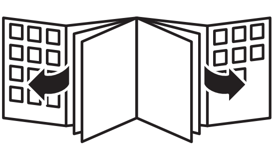
Register your product and get support at

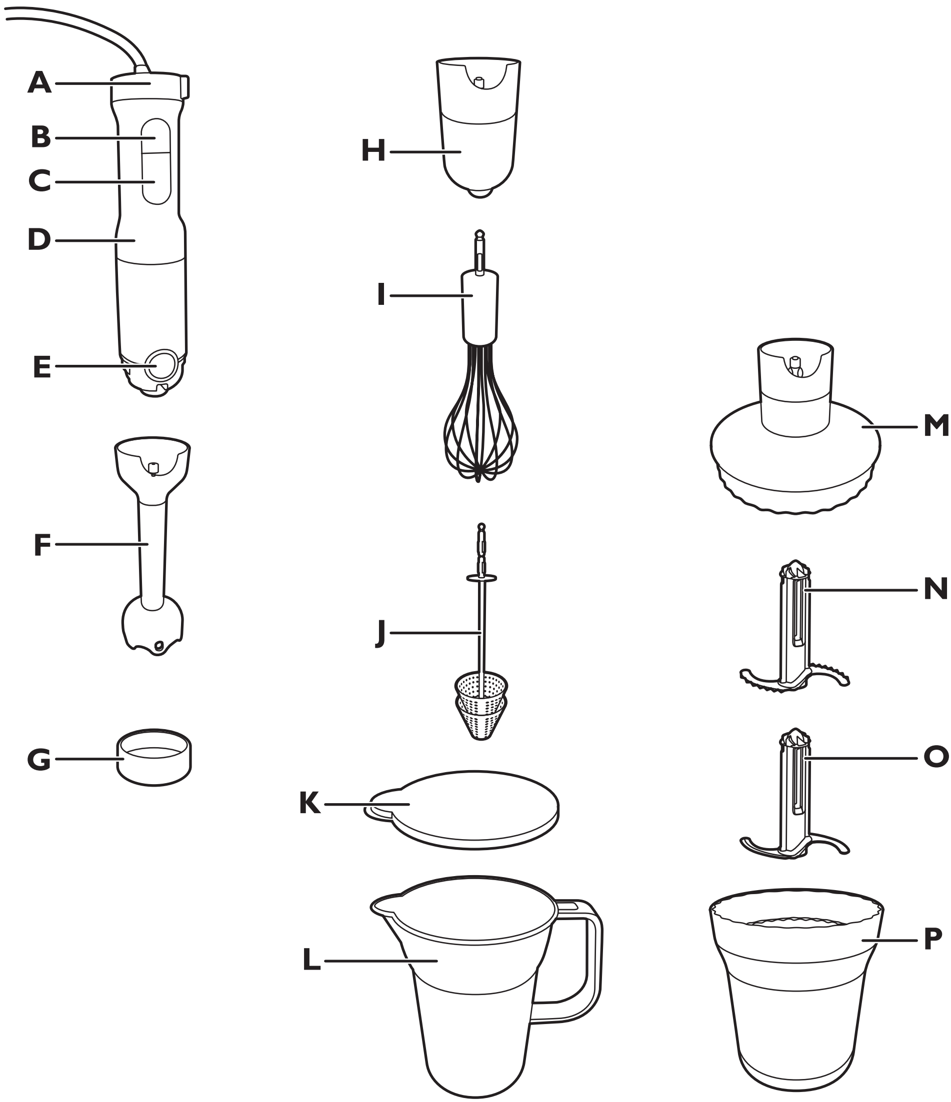
www.philips.com/welcome

HR1652, HR1651, HR1650



PHILIPS




A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
K
L
M
N
O
P

HR1652, HR1651, HR1650

ENGLISH 6
БЪЛГАРСКИ 13
ČEŠTINA 20
EESTI 27
HRVATSKI 34
MAGYAR 41
ҚАЗАҚША 48
LIETUVIŠKAI 55
LATVIEŠU 62
POLSKI 69
ROMÂNĂ 76
РУССКИЙ 83
SLOVENSKY 90
SLOVENŠČINA 97
SRPSKI 104
УКРАЇНСЬКА 111

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

General description (Fig. 1)

A Speed ring
B On/off button
C Turbo button
D Motor unit
E Release button
F Blender bar
G Protection cap

Whisk and milk foamer (HR1651 only)
H Whisk and milk foamer coupling unit
I Whisk
J Milk foamer

Round beaker
K Round beaker lid
L Round beaker

Medium chopper (HR1652 only)
M Chopper lid
N Ice-crushing blade unit
O Blade unit
P Chopper bowl

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Only use a moist cloth to clean the motor unit.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Avoid touching the blades, especially when the blender bar is attached to the motor unit. The blades are very sharp.
- Never use the chopper blade unit without the chopper bowl.
- If the appliance is damaged, always have it replaced with one of the original type, otherwise your guarantee is no longer valid.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not allow children to use the appliance without supervision.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never let the appliance operate unattended.
- Be careful to avoid splashing when you process hot ingredients.

- None of the accessories are suitable for use in the microwave.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.

Caution

- Switch off the appliance and disconnect it from the mains before you assemble, disassemble, store and clean it.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Keep the motor unit away from heat, fire, moisture and dirt.
- Never fill the beaker or the chopper bowl with ingredients that are hotter than 80°C/175°F.
- This appliance is intended for household use only.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the tables.
- Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down for 5 minutes before you continue processing.
- Noise level: Lc = 79 dB(A).

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Before first use

Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').

Preparing for use

1. **Let hot ingredients cool down before you chop them, blend them or pour them into the beaker (max. temperature 80°C/175°F).**
2. **Cut large ingredients into pieces of approx. 2cm before you process them.**
3. **Assemble the appliance properly before you put the plug in the wall socket.**

Using the appliance

Hand blender

The hand blender is intended for:

- blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes.
- mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

1. **Put the ingredients in the beaker.**

See the table for the recommended quantities and processing times.

Blending quantities and processing times

Ingredients	Blending quantity	Time	Speed
Fruits & vegetables	100-200g	30sec.	Turbo
Baby food, soups & sauces	100-400ml	60sec.	15-20
Batters	100-500ml	60sec.	15-20
Shakes & mixed drinks	100-1000ml	60sec.	15-20

2 Attach the blender bar to the motor unit ('click') (Fig. 2).

3 Put the plug in the wall socket.

4 Immerse the blade guard completely in the ingredients.

5 Press the on/off button or the turbo button to switch on the appliance (Fig. 3).
- When you use the on/off button, you can adjust the speed with the speed ring. The higher the speed, the shorter the processing time required.
- The speed ring has settings from 1 (low speed) to 20 (high speed).
- When you use the turbo speed button, the appliance operates at maximum speed. In this case, you cannot adjust the speed with the speed ring.

6 Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredients.

Medium chopper (HR1652 only)

The chopper is intended for chopping ingredients such as nuts, meat, onions, hard cheese, boiled eggs, garlic, herbs, dry bread etc. The medium chopper is supplied with a blade unit with straight blades and an ice-crushing blade unit with serrated blades. For all ingredients mentioned in the table below you have to use the blade unit with straight blades. Use the ice-crushing blade unit with serrated blades for crushing ice cubes only.

Be very careful when you handle the blade units, the blades are very sharp. Be particularly careful when you remove the blade unit from the chopper bowl, when you empty the chopper bowl and during cleaning.

Caution: Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down for 5 minutes before you continue processing.

Note: Cut large ingredients into pieces of approx. 2cm before you process them.

1 Put the blade unit in the chopper bowl (Fig. 4).

2 Put the ingredients in the chopper bowl.
See the table for the recommended quantities and processing times.

Medium chopper quantities and processing times (HR1652 only)

Ingredients	Chopping quantity	Time	Speed
Onions and eggs	200g	5 x 1sec.	1-5
Meat	200g	10sec.	turbo
Herbs	30g	10 x 1sec.	10-15

Ingredients	Chopping quantity	Time	Speed
Nuts and almonds	200g	30sec.	turbo
Dry bread	80g	30sec.	turbo
Parmesan cheese	200g	20sec.	turbo
Dark chocolate	100g	20sec.	turbo

3 Put the chopper lid on the chopper bowl (Fig. 5).

4 Fasten the motor unit onto the chopper lid ('click') (Fig. 6).

5 Put the plug in the wall socket.

6 Press the on/off button or the turbo speed button to switch on the appliance.

Note: If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, unplug the appliance and loosen dry ingredients from the wall with a spatula or by adding some liquid (e.g. if you make pesto).

Whisk (HR1651 only)

The whisk is intended for whipping cream, whisking egg whites, desserts etc.

Caution: Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down for 5 minutes before you continue processing.

1 Connect the whisk to the coupling unit ('click') (Fig. 7).

2 Put the ingredients in a bowl.
See the table for the recommended quantities and processing times.

Whisking quantities and processing times

Ingredients	Whisking quantity	Time
Cream	250ml	70-90sec.
Egg whites	4 eggs	120sec.

Tip: If you want to process a small quantity, tilt the beaker slightly for a quicker result (Fig. 8).

Tip: When you whip cream, use the beaker to avoid splashing.

Tip: When you beat egg whites, use a large bowl for the best result.

Tip: To prevent splashing, start at a low speed setting and continue with a higher speed after approx. 1 minute.

Note: Do not use the whisk to prepare dough or cake mixture.

3 Connect the coupling unit to the motor unit ('click') (Fig. 9).

4 Put the plug in the wall socket and press the on/off button.

5 After approx. 1 minute, you can press the turbo button to continue at turbo speed.

Detaching the whisk

1 To detach the whisk, press the release button (Fig. 10).

2 To detach the coupling unit, pull it from the whisk (Fig. 11).

Milk foamer (HP1651 only)

1 Connect the milk foamer to the coupling unit ("click"). (Fig. 12)

2 Connect the coupling unit to the motor unit (Fig. 13).

3 Plug in the appliance.

4 Heat up the milk to a temperature between 55°C - 65°C/131°F - 149°F.

Tip: You will achieve the best results if you use long-life milk with 3.5% fat content.

Note: Do not heat up the milk to a temperature beyond 65°C/149°F. Never let the milk boil.

Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down for 5 minutes before you continue processing.

5 Pour the milk into a tall heat-resistant beaker.

6 Set the speed ring to the highest setting, press the ON/OFF button and froth the milk for approximately 60 seconds.

Note: Clean the milk foamer immediately after use (see chapter 'Cleaning' and the cleaning table).

Detaching the milk foamer

1 To detach the coupling unit, press the release button (Fig. 14).

2 To detach the milk foamer, pull it off the coupling unit (Fig. 15).

3 To detach the milk foamer cones, pull them off the milk foamer (Fig. 16).

Cleaning (Fig. 17)

Do not immerse the motor unit, the coupling units or the medium chopper lid (HR1652 only) in water, nor rinse it under the tap. Use a moist cloth to clean them (Fig. 18).

1 Unplug the appliance.

2 Press the release button on the motor unit to remove the accessory you have used.

3 Disassemble the accessory.

Tip: You can also remove the rubber ring from the chopper bowl for extra thorough cleaning.

4 See the cleaning table for further instructions.

Tip: For quick cleaning of the blender bar, pour warm water with some washing-up liquid into the beaker, insert the blender bar and let the appliance operate for approx. 10 seconds.

Ordering accessories

If you need to replace an accessory or want to purchase an additional accessory, go to your Philips dealer or visit www.philips.com/support. If you have problems obtaining accessories, please contact the Philips Consumer Care Centre in your country.

Accessories available

Accessory	Service code no.
Whisk coupling unit	4203 035 95631
Whisk	4203 035 95641
Milk foamer	4203 035 95651
Medium chopper coupling unit	4203 035 95661
Medium chopper bowl	4203 035 95671
Medium chopper blade unit*	4203 035 95681
Medium chopper ice crushing blade*	4203 035 95691
Beaker with lid	4203 035 95731

*Including protection cap

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you help to preserve the environment (Fig. 19).

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Frequently asked questions

Question	Answer
The appliance makes a lot of noise, produces an unpleasant smell, feels hot to the touch or produces smoke. What should I do?	The appliance may produce an unpleasant smell or emit a little smoke if it has been used too long. In this case you should switch the appliance off and let it cool down for 60 minutes. If the problem persists please contact the nearest Philips Customer Care Centre.
Can I process boiling hot ingredients?	Let the ingredients cool down to approximately 80°C/175°F before processing them.
Which size should the ingredients have before processing?	Cut the ingredients into approximately 2 x 2 cm pieces.
Is it possible to damage the appliance by processing very hard ingredients?	Yes, if you process very hard ingredients such as bones and fruit with stones. You can process ingredients like parmesan or chocolate etc.
Why does the appliance suddenly stop working?	Some hard ingredients may block the blades. Release the on/off button, unplug the appliance, detach the motor unit and remove the ingredients that block the blades.

Recipe

Pancake filling

Ingredients:
- 120g honey
- 100g prunes

1 Put the honey in the fridge for several hours.

2 Put the prunes in the chopper bowl and pour honey over them.

3 Press the Turbo button and chop for 5 seconds.

Въведение

Поздравления за вашата покупка и добре дошли във Philips! За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на адрес www.philips.com/welcome.

Общо описание (фиг. 1)

A Пръстен за избор на скорост
B Бутон за вкл./изкл.
C Бутон “турбо”
D Задвижващ блок
E Бутон за освобождаване
F Ос на пасатора
G Предпазна капачка

Бъркалка и приставка за разпенване на мляко (само за HR1651)

H Блок за присъединяване на телената бъркалка и приставката за разпенване на мляко
I Телена бъркалка
J Приставка за разпенване на мляко

Кръгла мерителна кана

K Капак на кръглата мерителна кана
L Кръгла мерителна кана

Средна кълцаща приставка (само за HR1652)

M Капак на кълцащата приставка
N Режещ блок за разтрошаване на лед
O Режещ блок
P Купа на кълцащата приставка

Важно

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно това ръководство за експлоатация и го запазете за справка в бъдеще.

Опасност

- Не потапяйте задвижващия блок във вода или друга течност и не го изплаквайте под крана на чешмата. Почиствайте задвижващия блок само с влажна кърпа.

Предупреждение

- Преди да включите уреда в мрежата, проверете дали посоченото върху уреда напрежение отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, захранващият кабел или други части са повредени.
- Ако захранващият кабел се повреди, той трябва винаги да се подменя от Philips, упълномощен сервиз на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасност.
- Пазете се от допиране до ножовете, особено когато оста на пасатора е присъединена към задвижващия блок. Ножовете са много остри!
- Не използвайте режещия блок на кълцащата приставка без купата на кълцащата приставка.
- Ако уредът се повреди, винаги трябва да осигурявате замяната му с такъв от оригиналния тип – в противен случай гаранцията повече няма да е в сила.
- Този уред не е предназначен за ползване от хора с физичиска, сетивна или умствена недостатъчност, а също и от лица без опит и познания, вкл. деца, ако са оставени без надзор и не са инструктирани от страна на отговарящо за тяхната безопасност лице относно начина на използване на уреда.
- Уредът не трябва да се използва от деца без надзор.
- Следете деца да не играят с уреда.

- Никога не оставяйте уреда да работи без надзор.
- Внимавайте, за да избягвате пръските, когато обработвате горещи съставки.
- Никой от аксесоарите не е подходящ за ползване в микровълнови фурни.
- Не се допирайте до ножовете, особено когато уредът е включен в контакта. Ножовете са много остри!
- Ако ножовете заседнат, изключете уреда от контакта, преди да отстранявате продуктите, блокирали ножовете.

Внимание

- Изключвайте уреда и изваждайте щепсела от контакта преди да пристъпите към сглобяване, разглобяване, съхранение или почистване.
- Никога не използвайте аксесоари или части от други производители или такива, които не са специално препоръчани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
- Този уред е предназначен само за битови цели. Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели или ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията в това ръководство за експлоатация, гаранцията става невалидна и Philips отказва отговорност за каквито и да е причинени щети.
- Пазете задвижващия блок от топлина, огън, влага и прах.
- Никога не сипвайте в мерителната кана или купата на кълцащата приставка продукти, които са по-горещи от 80°C/175°F.
- Този уред е предназначен само за битови цели.
- Не превишавайте количествата и времената за обработка, посочени в таблиците.
- Не обработвайте повече от 1 порция без прекъсване. Оставете уреда да се охлади за 5 минути, преди да продължите работата.
- Ниво на шума: Lc= 79 dB (A).

Електромагнитни излъчвания (EMF)

Този уред Philips е в съответствие с всички стандарти по отношение на електромагнитните излъчвания (EMF). Ако се употребява правилно и съобразно напътствията в Ръководството, уредът е безопасен за използване според наличните досега научни факти.

Преди първата употреба

Старателно почистете частите, които ще се допират до храна, преди да използвате уреда за първи път (вж. раздел “Почистване”).

Подготовка за употреба

1. **Изчакайте горещите продукти да изстинат, преди да ги кълцате, пасирате или изсипвате в мерителната кана (макс. температура 80°C/175°F).**
2. **Нарязвайте едрите продукти на парчета с големина приблизително 2 см, преди да ги обработвате.**
3. **Преди да включите щепсела в контакта, сглобете правилно уреда.**

Използване на уреда

Ръчен пасатор

Ръчният пасатор е предназначен за:
- разбъркване на течности, напр. млечни продукти, сосове, плодови сокове, супи, коктейли, шейкове;
- разбъркване на меки продукти, напр. смеси за палачинки или майонеза;
- приготвяне на пюре от сварени продукти, напр. за приготвяне на бебешки храни.

1 Сложете продуктите в каната.
Вижте таблицата за препоръчителните количества и времена за обработка.

Количества и времена за обработка

Продукти	Количество за пасиране	Време	Скорост
Плодове и зеленчуци	100-200 г	30 сек.	Турбо
Бебешки храни, супи и сосове	100-400 мл	60 сек.	15-20
Тесто	100-500 мл	60 сек.	15-20
Шейкове и коктейли	100-1000 мл	60 сек.	15-20

2 Сглобете оста на пасатора към задвижващия блок (с щракване) (фиг. 2).

3 Включете щепсела в контакта.

4 Потопете предпазителя на ножа изцяло в продуктите.

5 Натиснете бутона за вкл./изкл. или бутона “турбо”, за да включите уреда (фиг. 3).
- Когато използвате бутона за вкл./изкл., можете да регулирате скоростта с пръстена за избор на скорост. Колкото по-висока е скоростта, толкова по-кратко е времето за обработка.
- Пръстенът за избор на скорост има настройки от 1 (ниска скорост) до 20 (висока скорост).
- Когато използвате бутона за турбо скорост, уредът работи на максимална скорост. В този случай нямате възможността да регулирате скоростта с пръстена за скорост.

6 Движете уреда бавно нагоре-надолу и с кръгови движения, за да размесите продуктите.

Средна кълцаща приставка (само за HR1652)

Кълцащата приставка е предназначена за кълцане на продукти като орехи, месо, лук, твърдо сирене, варени яйца, чесън, подправки, сухар и др. Средната кълцаща приставка е снабдена с режещ блок с прави ножове и режещ блок за разтрошаване на лед с назъбени ножове. За всички продукти, посочени в таблицата по-долу, трябва да се използва режещият блок с прави ножове. Режещият блок за разтрошаване на лед с назъбени ножове трябва да се използва само за трошене на кубчета лед.

Бъдете много внимателни при боравенето с режещите блокове, тъй като ножовете са много остри. Бъдете особено внимателни когато сваляте режещия блок от купата на кълцащата приставка, когато изсипвате купата на кълцащата приставка, както и при почистване.

Внимание: Не обработвайте повече от 1 порция без прекъсване. Оставете уреда да се охлади за 5 минути, преди да продължите работата.

Забележка: Нарязвайте едрите продукти на парчета с големина приблизително 2 см, преди да ги обработвате.

1 Поставете режещия блок в купата на кълцащата приставката (фиг. 4).

2 Сложете продуктите в купата на кълцащата приставка.
Вижте таблицата за препоръчителните количества и времена за обработка.

Количества и време за обработка със средната кълцаща приставка (само за HR1652)

Продукти	Количество за кълцане	Време	Скорост
Лук и яйца	200 г	5 x 1 сек.	1-5
Месо	200 г	10 сек.	турбо
Растителни подправки	30 г	10 x 1 сек.	10-15
Орехи и бадеми	200 г	30 сек.	турбо
Сухар	80 г	30 сек.	турбо
Сирене пармезан	200 г	20 сек.	турбо
Натурален шоколад	100 г	20 сек.	турбо

3 Поставете капака на кълцащата приставка върху купата на кълцащата приставка (фиг. 5).

4 Затегнете задвижващия блок върху капака на кълцащата приставка (с щракване) (фиг. 6).

5 Включете щепсела в контакта.

6 Натиснете бутона за вкл./изкл., за да включите уреда.

Забележка: Ако по стената на купата на кълцащата приставка залепнат продукти, извадете щепсела от контакта и отлепете сухите продукти от стената с лопатка или като добавите течност (ако например правите сос песто).

Телена бъркалка (само за HR1651)

Телената бъркалка е предназначена за разбиване на сметана, яйчни белтъци, кремове и др.

Внимание: Не обработвайте повече от 1 порция без прекъсване. Оставете уреда да се охлади за 5 минути, преди да продължите работата.

1 Поставете телената бъркалка в блока за присъединяване (с щракване) (фиг. 7).

2 Поставете съставките в купа.
Вижте таблицата за препоръчителните количества и времена за обработка.

Количества за размесване и времена за обработка

Продукти	Количество за разбиване	Време
Сметана	250 мл	70-90 сек.
Белтъци	4 яйца	120 сек.

Съвет: Ако искате да приготвите малко количество, наклонете леко каната, за да приключите по-бързо (фиг. 8).

Съвет: Когато разбивате сметана, използвайте мерителната кана, за да избегнете разплискване.

Съвет: За да постигнете най-добри резултати, когато разбивате белтъци, използвайте голяма купа.

Съвет: За да избегнете разплискване, започнете на ниска скорост и след около 1 мин. продължете на по-висока скорост.

Забележка: Не използвайте телената бъркалка за приготвяне на тесто или смес за кейк.

3 Поставете блока за присъединяване на задвижващия блок (с щракване) (фиг. 9).

4 Включете щепсела в контакта и натиснете бутона за вкл./изкл.

5 След около 1 минута можете да натиснете турбо бутона, за да продължите на максимална скорост.

Сваляне на телената бъркалка

1 За да свалите телената бъркалка, натиснете бутона за освобождаване (фиг. 10).

2 За да свалите блока за присъединяване, издърпайте го от бъркалката (фиг. 11).

Приставка за разпенване на мляко (само за HP1651)

1 Сглобете приставката за разпенване на мляко към блока за присъединяване (до щракване). (фиг. 12)

2 Сглобете блока за присъединяване към задвижващия блок (фиг. 13).

3 Включете щепсела на уреда в контакта.

4 Загрейте млякото до температура между 55°C - 65°C/131°F - 149°F.

Съвет: За най-добри резултати използвайте дълготрайно мляко със съдържание на мазнини 3,5%.

Забележка: Не загрявайте млякото до температура над 65°C/149°F. Никога не оставяйте млякото да кипне.

Не обработвайте повече от 1 порция без прекъсване. Оставете уреда да се охлади за 5 минути, преди да продължите работата.

5 Налейте млякото във висока топлоустойчива кана.

6 Нагласете пръстена за избор на скорост на най-високата настройка, натиснете бутона за вкл./изкл. и разпенвайте млякото за около 60 секунди.

Забележка: Винаги почиствайте приставката за разпенване на мляко веднага след употреба (вижте раздел “Почистване” и таблицата за почистване).

Сваляне на приставката за разпенване на мляко

1 За да свалите блока за присъединяване, натиснете бутона за освобождаване (фиг. 14).

2 За да свалите приставката за разпенване на мляко, издърпайте я от блока за присъединяване (фиг. 15).

3 За да свалите конусите на приставката за разпенване на мляко, издърпайте ги от приставката за разпенване (фиг. 16).

Почистване (фиг. 17)

Не потапяйте във вода задвижващия блок, блоковете за присъединяване и капака на средната бъркалка (само за HR1652) и не ги мийте с течаща вода. Почиствайте ги с влажна кърпа (фиг. 18).

1 Изключете уреда от контакта.

2 Натиснете бутона за освобождаване върху задвижващия блок, за да свалите използвания аксесоар.

3 Разглобете аксесоара.

Съвет: Също така можете да свалите гумения пръстен на купата на кълцащата приставка, за да извършите по-обстойно почистване.

4 За по-нататъшни указания вижте отделната таблица за почистване.

Съвет: За бързо почистване на пасатора налейте топла вода с малко течен миещ препарат в мерителната кана, поставете оста на пасатора и оставете уреда да работи около 10 секунди.

Поръчване на принадлежности

Ако трябва да замените аксесоар или искате да закупите допълнителен аксесоар, обърнете се към търговец на уреди на Philips или посетете www.philips.com/support. Ако имате проблеми с намирането на аксесоарите, обърнете се към Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата страна.

Предлагани аксесоари

Аксесоар	Сервизен кодов номер
Блок за присъединяване на телената бъркалка	4203 035 95631
Телена бъркалка	4203 035 95641
Приставка за разпенване на мляко	4203 035 95651
Блок за присъединяване на средната кълцаща приставка	4203 035 95661
Купа на средната кълцаща приставка	4203 035 95671
Режещ блок на средната кълцаща приставка*	4203 035 95681
Нож за раздробяване на средната кълцаща приставка*	4203 035 95691
Мерителна кана с капак	4203 035 95731

*Включително предпазна капачка

Опазване на околната среда

- След края на срока на експлоатация на уреда не го изхвърляйте заедно с нормалните битови отпадъци, а го предайте в официален пункт за събиране, където да бъде рециклиран. По този начин вие помагате за опазването на околната среда (фиг. 19).

Гаранция и сервиз

Ако се нуждаете от сервизно обслужване или информация или имате проблем, посетете уеб сайта на Philips на адрес www.philips.com или се обърнете към Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата държава (телефонния му номер ще намерите в международната гаранционна карта). Ако във вашата държава няма Център за обслужване на потребители, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips.

Често задавани въпроси

Въпрос	Отговор
Уредът издава силен шум, отделя неприятна миризма, става горещ на пипане или пуши. Какво да направя?	Уредът може да отделя неприятна миризма или малко дим, ако е работил прекалено дълго. В такъв случай изключете уреда и го оставете да изстине за 60 минути. Ако проблемът продължи, обърнете се към най-близкия Център за обслужване на клиенти на Philips.
Мога ли да обработвам почти кипящи продукти?	Оставете продуктите да се охладят до около 80°C/175°F, преди да пристъпите към обработката им.
С какъв размер трябва да са продуктите преди обработка?	Нарежете продуктите на парчета около 2 x 2 см.
Мога ли да повредя уреда, ако обработвам много твърди продукти?	Да, ако обработвате много твърди продукти, като кости и плодове с костилка. Можете да обработвате продукти като пармезан, шоколад и др.
Защо уредът изведнъж престава да работи?	Вероятно в ножовете са заседнали твърди продукти. Отпуснете бутона за вкл./изкл., извадете щепсела от контакта, свалете задвижващия блок и отстранете продуктите, блокирали ножовете.

Рецепта

Плънка за палачинката

Продукти:
- 120 г мед
- 100 г сини сливи

1. **Оставете меда в хладилника за няколко 1 часа.**
2. **Поставете сливите в купата на кълцащата приставка и излейте меда върху тях.**
3. **Натиснете бутона “турбо” и кълцайте в продължение на 5 секунди.**

Úvod

Blahopřejeme vám k nákupu a vítáme vás ve společnosti Philips. Abyste mohli plně využít podpory, kterou Philips poskytuje, zaregistrujte svůj výrobek na adrese www.philips.com/welcome.

Všeobecný popis (Obr. 1)

A Kroužek pro nastavení rychlosti
B Vypínač
C Tlačítko turbo
D Motorová jednotka
E Uvolňovací tlačítko
F Nástavec mixéru
G Ochranný kryt

Metla a pěnítko na mléko (pouze u modelu HR1651)

H Spojovací jednotka k metle a pěnítku na mléko
I Šlehač
J Pěnítko na mléko

Kulatá nádoba mixéru

K Víko na kulatou nádobu mixéru
L Kulatá nádoba mixéru

Střední sekáček (pouze u modelu HR1652)

M Víko sekáčku
N Nožová jednotka pro drcení ledu
O Nožová jednotka
P Miska sekáčku

Důležité

Před použitím přístroje si pečlivě přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

Nebezpečí

- Nikdy nesmíte motorovou jednotku ponořit do vody nebo do jiné kapaliny, ani ji mýt pod tekoucí vodou. K čištění motorové jednotky používejte pouze navlhčený hadřík.

Upozornění

- Dříve než přístroj připojíte do sítě, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Pokud byste zjistili poškození na zástrčce, síťové šňůře nebo na jiném dílu, přístroj nepoužívejte.
- Pokud by byla poškozena síťová šňůra, musí její výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Nedotýkejte se nožů, zejména pokud je k motorové jednotce připojen nástavec mixéru. Nože jsou velmi ostré.
- Nožovou jednotku sekáčku požívejte výhradně s miskou sekáčku.
- Pokud se přístroj poškodí, nechte ho vždy vyměnit za originální typ. Jinak by došlo ke zneplatnění záruky.
- Osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí by neměly s přístrojem manipulovat, pokud nebyly o používání přístroje předem poučeny nebo nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Nedovolte dětem používat přístroj bez dozoru.
- Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Přístroj v provozu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- Pozor, aby nedošlo k přetečení, když zpracováváte horké přísady.

- Žádná část příslušenství není vhodná pro použití v mikrovlnné troubě.
- Nedotýkejte se nožů, obzvláště pokud je přístroj připojen do sítě. Nože jsou velmi ostré.
- Pokud by se nože zablokovaly, nejprve odpojte přístroj ze sítě a pak vyjměte obsah, který zablokování nožů způsobil.

Upozornění

- Předtím než budete přístroj sestavovat, rozebírat, ukládat a čistit, vypněte jej a odpojte ze sítě.
- Nikdy nepoužívejte žádné příslušenství ani díly od jiných výrobců nebo takové, které nebyly výslovně doporučeny společností Philips. Pokud použijete takové díly či příslušenství, pozbývá záruka platnosti.
- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti. Pokud by byl používán nesprávným způsobem, pro profesionální či poloprofesionální účely nebo v případě použití v rozporu s pokyny v tomto návodu, pozbývá záruka platnosti a společnost Philips odmítá jakoukoliv zodpovědnost za způsobené škody.
- Motorovou jednotku chraňte před teplem, ohněm, vlhkem a nečistotami.
- Nikdy neplňte nádobu mixéru nebo misku ingrediencemi, které jsou teplejší než 80 °C.
- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti.
- Nikdy nepřekračujte množství a dobu zpracování potravin uvedené v tabulce.
- Nezpracovávejte více než 1 dávku bez přerušení. Než budete pokračovat, nechte přístroj 5 minut zchladnout na pokojovou teplotu.
- Hladina hluku: Lc = 79 dB (A).

Elektromagnetická pole (EMP)

Tento přístroj společnosti Philips odpovídá všem normám týkajícím se elektromagnetických polí (EMP). Pokud je správně používán v souladu s pokyny uvedenými v této uživatelské příručce, je jeho použití podle dosud dostupných vědeckých poznatků bezpečné.

Před prvním použitím

Než přístroj poprvé použijete, důkladně umyjte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami (viz kapitola „Čištění").

Příprava k použití

1. **Horké suroviny nechte před sekáním, mixováním nebo nalitím do nádoby vychladnout (maximální teplota 80 °C).**
2. **Větší suroviny před zpracováním nakrájejte na kousky o velikosti přibližně 2 cm.**
3. **Před zapojením přístroje do síťové zásuvky jej nejprve řádně sestavte.**

Použití přístroje

Tyčový mixér

Tyčový mixér je vhodný pro:

- Mixování tekutin, například mléčných produktů, omáček, ovocných šťáv, polévek, míchaných nápojů a koktejlů.
- Mixování měkkých přísad, například lívancového těsta a majonéz.
- Šlehání vařených přísad, například k výrobě dětské stravy.

1. **Vložte přísady do nádoby.**

Doporučené množství a dobu zpracování naleznete v následující tabulce.

Množství surovin a doba zpracování pro mixování

Přísady	Množství surovin pro mixování	Doba zpracování	Rychlost
Ovoce a zelenina	100-200 g	30 s	Turbo
Dětská strava, polévky, omáčky	100-400 ml	60 s	15 - 20
Těsta	100-500 ml	60 s	15 - 20
Koktejly a míchané nápoje	100-1000 ml	60 s	15 - 20

2 Připojte nástavec mixéru k motorové jednotce (ozve se klapnutí) (Obr. 2).

3 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

4 Kryt nožů musí být vždy ponořen v mixovaném obsahu.

5 Přístroj zapněte stisknutím tlačítka pro zapnutí/vypnutí nebo tlačítka turbo (Obr. 3).
- Když použijete tlačítko pro zapnutí/vypnutí, můžete rychlost nastavit pomocí kroužku pro nastavení rychlosti. Při vyšší rychlosti se zkracuje doba zpracování.
- Kroužek pro nastavení rychlosti lze nastavit od 1 (nízká rychlost) do 20 (vysoká rychlost).
- Používáte-li tlačítko rychlosti turbo, přístroj pracuje při maximální rychlosti. V tomto případě nelze nastavit rychlost pomocí kroužku pro nastavení rychlosti.

6 Přísady rozmixujte pomalými pohyby přístroje dolů, nahoru a dokola.

Střední sekáček (pouze u modelu HR1652)

Sekáček je určen k sekání surovin, jako jsou ořechy, maso, cibule, tvrdý sýr, vařená vejce, česnek, bylinky, tvrdý chléb apod. Střední sekáček je vybaven nožovou jednotkou s rovnými noži a nožovou jednotkou pro drcení ledu s vroubkovanými noži. Pro všechny suroviny, které jsou uvedeny v následující tabulce, musíte použít nožovou jednotku s rovnými noži. Nožovou jednotku pro drcení ledu s vroubkovanými noži používejte pouze pro drcení kostek ledu.

Při manipulaci s noži buďte opatrní, nože jsou velmi ostré. Zvláštní opatrnost zachovávejte při vyjímání nožové jednotky a obsahu z misky a při čištění misky.

Upozornění: Nezpracovávejte více než 1 dávku bez přerušení. Než budete pokračovat, nechte přístroj 5 minut zchladnout na pokojovou teplotu.

Poznámka: Větší suroviny před zpracováním nakrájejte na kousky o velikosti přibližně 2 cm.

1 Nožovou jednotku vložte do misky sekáčku (Obr. 4).

2 Do misky přidejte suroviny.

Doporučené množství a dobu zpracování naleznete v následující tabulce.

Množství surovin a doba zpracování pro sekání středním sekáčkem (pouze u modelu HR1652)

Přísady	Množství surovin pro sekání	Doba zpracování	Rychlost
Cibule a vejce	200 g	5 x 1 s	1–5
Maso	200 g	10 s	turbo
Bylinky	30 g	10 x 1 s	10 - 15
Ořechy a mandle	200 g	30 s	turbo
Tvrdý chléb	80 g	30 s	turbo
Sýr Parmezán	200 g	20 s	turbo
Tmavá čokoláda	100 g	20 s	turbo

3 Nasaďte víko sekáčku na misku sekáčku (Obr. 5).

4 K víku sekáčku připojte motorovou jednotku (ozve se klapnutí) (Obr. 6).

5 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

6 Přístroj zapněte stisknutím vypínače nebo tlačítka rychlosti turbo.

Poznámka: Pokud se suroviny zachytí na stěně misky sekáčku, odpojte přístroj ze sítě a uvolněte suché suroviny ze stěny stěrkou nebo přidáním nějaké tekutiny (např. když vyrábíte pesto).

Metla (pouze u modelu HR1651)

Metla je určena ke šlehání smetany, pěny, dezertů apod.

Upozornění: Nezpracovávejte více než 1 dávku bez přerušení. Než budete pokračovat, nechte přístroj 5 minut zchladnout na pokojovou teplotu.

1 Metly připevněte k nástavci (musí „zaklapnout“) (Obr. 7).

2 Vložte potraviny do mísy.
Doporučené množství a dobu zpracování naleznete v následující tabulce.

Množství surovin a doba zpracování pro šlehání

Přísady	Množství surovin pro šlehání	Doba zpracování
Smetana	250 ml	70 s – 90 s
Vaječný bílek	4 vejce	120 s

Tip: Pokud chcete zpracovat malé množství, mixér mírně nakloňte, aby došlo k rychlejšímu zpracování (Obr. 8).

Tip: Při šlehání šlehačky použijte nádobu, aby šlehačka nestříkala okolo.

Tip: Při šlehání bílků dosáhnete nejlepších výsledků použitím velké misky.

Tip: Chcete-li zabránit stříkání, začněte s rychlostí nastavenou na nižší otáčky a přibližně po 1 minutě pokračujte vyšší rychlostí.

Poznámka: Nepoužívejte metlu pro přípravu těsta.

3 Spojovací jednotku připojte k motorové jednotce (ozve se„klapnutí“) (Obr. 9).

4 Zapojte kabel do zásuvky ve zdi a stiskněte tlačítko pro zapnutí/vypnutí.

5 Přibližně po 1 minutě můžete stisknout tlačítko rychlosti turbo a pokračovat při vysokých otáčkách.

Sejmutí metly

1 Pokud chcete metlu sejmout, stiskněte uvolňovací tlačítko (Obr. 10).

2 Pokud chcete sejmout spojovací jednotku, vytáhněte ji z metly (Obr. 11).

Pěnítko na mléko (pouze u modelu HP1651)

1 Připojte pěnítko na mléko ke spojovací jednotce (ozve se „klapnutí“). (Obr. 12)

2 Spojovací jednotku připojte k motorové jednotce (ozve se„klapnutí“) (Obr. 13).

3 Přístroj připojte do sítě.

4 Ohřejte mléko na teplotu mezi 55 °C a 65 °C.

Tip: Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud použijete trvanlivé mléko s obsahem tuku 3,5 %.

Poznámka: Nehořívejte mléko na teplotu vyšší než 65 °C. Nikdy nenechte mléko vařit.

Nezpracovávejte více než 1 dávku bez přerušení. Než budete pokračovat, nechte přístroj 5 minut zchladnout na pokojovou teplotu.

5 Nalijte mléko do vysoké žáruvzdorné nádoby mixéru.

6 Nastavte kroužek pro nastavení rychlosti na nejvyšší rychlost, stiskněte tlačítko pro zapnutí/vypnutí a šlehejte mléko přibližně 60 sekund.

Poznámka: Pěnítko na mléko vyčistěte ihned po použití (viz kapitola „Čištění“ a tabulka čištění).

Sejmutí pěnítka na mléko

1 Pokud chcete sejmout spojovací jednotku, stiskněte uvolňovací tlačítko (Obr. 14).

2 Pokud chcete sejmout pěnítko na mléko, vysuňte ho ze spojovací jednotky (Obr. 15).

3 Pokud chcete sejmout hroty pěnítka na mléko, vysuňte je z pěnítka na mléko (Obr. 16).

Čištění (Obr. 17)

Motorovou jednotku, spojovací jednotky nebo víko středního sekáčku (pouze u modelu HR1652) neponořujte do vody ani je neoplachujte pod tekoucí vodou. Čistěte je navlhčeným hadříkem (Obr. 18).

1 Odpojte přístroj ze sítě.

2 Použité příslušenství uvolněte stisknutím uvolňovacího tlačítka na motorové jednotce.

3 Příslušenství odeberte.

Tip: Při důkladném čištění můžete odejmout i gumové těsnění z misky sekáčku.

4 Další pokyny naleznete v tabulce o čištění.

Tip: Chcete-li nástavec mixéru rychle vyčistit, nalijte do nádoby mixéru trochu vody s mycím prostředkem, vložte nástavec mixéru a zapněte přístroj přibližně na 10 sekund.

Dodatečné příslušenství

Pokud potřebujete vyměnit či zakoupit další příslušenství, požádejte zástupce společnosti Philips nebo navštivte stránky www.philips.com/support. Máte-li problémy sehnat některé příslušenství, obraťte se na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi.

Příslušenství k dispozici

Příslušenství	Katalogové číslo
Spojovací jednotka na šlehač	4203 035 95631
Šlehač	4203 035 95641
Pěnítko na mléko	4203 035 95651
Spojovací jednotka středního sekáčku	4203 035 95661
Miska středního sekáčku	4203 035 95671
Nožová jednotka středního sekáčku*	4203 035 95681
Drticí jednotka středního sekáčku*	4203 035 95691
Nádobka s víkem	4203 035 95731

*Včetně ochranného krytu

Životní prostředí

- Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrny určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí (Obr. 19).

Záruka a servis

Pokud budete potřebovat servis, informace nebo pokud dojde k potížím, navštivte webovou stránku společnosti Philips www.philips.com nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi (telefonní číslo na střediska najdete v letáčku s celosvětovou zárukou). Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky nenachází, můžete kontaktovat místního dodavatele výrobků Philips.

Nejčastější dotazy

Otázka	Odpověď
Přístroj vydává nadměrný hluk, produkuje nepříjemný zápach, je horký na dotyk nebo z něj vychází kouř atd. Co mám dělat?	Nepříjemný zápach a mírný kouř se může objevit, pokud je přístroj používán příliš dlouho. V takovém případě přístroj vypněte a nechte jej vychladnout po dobu 60 minut. Pokud problém přetrvá, obraťte se na nejbližší středisko péče o zákazníky společnosti Philips.
Mohu zpracovávat vařící suroviny?	Před zpracováním nechte suroviny vychladnout přibližně na teplotu 80 °C.
Jaká by měla být velikost surovin před zpracováním?	Nakrájejte suroviny na kousky (cca 2 x 2 cm).
Je možné zařízení poškodit zpracováváním příliš tvrdých surovin?	Ano, pokud zpracováváte velmi tvrdé suroviny, např. kosti a ovoce s peckami. Můžete zpracovávat přísady, jako je parmezán nebo čokoláda.
Proč přístroj náhle přestal pracovat?	Je možné, že nože zablokovala nějaká tvrdá přísada. Uvolněte tlačítko pro zapnutí/vypnutí, odpojte přístroj ze sítě, oddělte motorovou jednotku a vyjměte obsah, který zablokování nožů způsobil.

Recepty

Náplň palačinek

Přísady:
- 120 g medu
- 100 g sušených švestek

1. **Dejte med na několik hodin do lednice.**
2. **Sušené švestky dejte do misky sekáčku a zalijte je medem.**
3. **Stiskněte tlačítko turbo a sekejte po dobu 5 sekund.**

Sissejuhatus

Õnnitleme teid ostu puhul ning tere tulemast kasutama Philipsi tooteid! Philipsi klienditoe tõhusamaks kasutamiseks registreerige toode veebilehel www.philips.com/welcome.

Üldine kirjeldus (Jn 1)

A Kiiruseselektor
B Sisse/välja nupp
C Turborežiimi nupp
D Mootor
E Vabastusnupp
F Saumikseri vars
G Kaitsekate

Vispel ja piimavahustaja (ainult mudel HR1651)

H Vispli ja piimavahustaja liitmik
I Vispel
J Piimavahustaja

Ümmargune nõu

K Ümmarguse nõu kaas
L Ümmargune nõu

Keskmine hakkimiskauss (ainult mudel HR1652)

M Hakkija kaas
N Jää purustamise tera
O Lõiketera
P Hakkimiskauss

Tähtis

Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit ja hoidke see edaspidiseks alles.

Oht

- Ärge kunagi kastke mootorit vette ega mingisse muusse vedelikku, ärge loputage kraani all. Mootorisektsiooni puhastamiseks kasutage vaid niisket lappi.

Hoiatus

- Enne seadme ühendamist vooluvõrku kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Ärge kasutage seadet kui pistik, toitejuhe või mõni muu osa on kahjustatud.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohtlike olukordade vältimiseks uue vastu vahetama Philips, Philipsi volitatud hoolduskeskus või samaväärset kvalifikatsiooni omav isik.
- Vältige terade puudutamist, eriti kui saumikseri vars on mootori külge paigaldatud. Terad on väga teravad.
- Ärge kunagi kasutage hakkija lõiketerade moodulit ilma hakkimiskausita.
- Kui seade on kahjustada saanud, asendage see alati originaalmudeliga, vastasel juhul kaotab garantii kehtivuse.
- Seda seadet ei tohi kasutada füüsilise, meele- või vaimse häirega isikud ega ka ebapiisavate kogemuste või teadmistega isikud (kaasa arvatud lapsed), välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik neid seadme kasutamise juures valvab või on neid selleks juhendanud.
- Ärge lubage lastel kasutada seadet ilma järelvalveta.
- Lapsi tuleks jälgida, et nad ei mängiks seadmega.
- Ärge kunagi jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Kuumade koostisainete töötlemisel olge hoolikas, et vältida pritsmeid.
- Ühtegi tarvikut ei või kasutada mikrolaineahjus.

- Ärge katsuge lõiketerasid, eriti kui seade on ühendatud elektrivõrku. Lõiketerad on väga teravad!
- Eemaldage seade elektrivõrgust, kui lõiketerad kiiluvad kinni ning enne lõiketerade külge kleepunud ainete ära võtmist.

Ettevaatust

- Enne seadme kokkupanemist, lahtivõtmist, hoiustamist ja puhastamist lülitage see välja ja eemaldage vooluvõrgust.
- Ärge kunagi kasutage teiste tootjate poolt tehtud tarvikuid või osi, mida firma Philips ei ole eriliselt soovitanud. Kui kasutate selliseid tarvikuid või osi, siis muutub te seadme garantii kehtetuks.
- Seda seadet saab kasutada ainult koduses majapidamises. Seadme väärkasutusel, kasutamisel professionaalsel või poolprofessionaalsel eesmärgil, aga ka siis kui seadet ei kasutata kasutusjuhendile vastavalt, kaotab garantii kehtivuse, kusjuures Philips ei võta endale vastutust põhjustatud kahjustuste eest.
- Vältige mootori kokkupuudet kuumuse, tule, niiskuse ja mustusega.
- Ärge kunagi täitke kannu või hakkimiskaussi koostisosadega, mille temperatuur ületab 80 °C / 175 °F.
- Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.
- Ärge ületage tabelites toodud toiduainete koguseid ega töötlemiskestusi.
- Ärge töödelge tööd katkestamata rohkem kui ühte kogust. Laske seadmel enne töötlemise jätkamist viis minutit jahtuda.
- Müratase: Lc = 79 dB(A).

Elektromagnetväljad (EMF)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetvälju (EMF) käsitlevatele standarditele. Kui seadet käsitsetakse õigesti ja käesolevale kasutusjuhendile vastavalt, on seadet tänapäevaste teaduslike tõendite alusel ohutu kasutada.

Enne esimest kasutamist

Enne seadme esmakasutust puhastage põhjalikult kõik toiduainetega kokkupuutuvad seadme osad (vt pt ,,Puhastamine'').

Kasutamiseks valmistumine

1. **Laske kuumadel koostisosadel enne hakkimist, segamist või kannu valamist jahtuda (maks temperatuur 80 °C/175 °F).**
2. **Enne töötlemist lõigake suuremad tükid umbes 2 cm suurusteks tükkideks.**
3. **Enne pistiku sisestamist seinakontakti pange seade õigesti kokku.**

Seadme kasutamine

Saumikser

Saumikser on ette nähtud:

- vedelike, nt piimatoodete, kastmete, puuviljamahlade, suppide, jookide ning kokteilide segamiseks;
- pehmete toiduainete, nt pannkoogitaigna või majoneesi segamiseks;
- keedetud toiduainete püreestamiseks, nt beebitoidu valmistamiseks.

1 Pange koostisained peenestaja nõusse.
Õigete koguste ja töötlemiskestuste kohta vt tabelit.

Kogused ja töötlemiskestus

Koostisained:	Segatavate ainete kogused	Aeg	Kiirus
Puu- ja köögivili	100–200 g	30 s	Turbo
Lapsetoit, supid ja kastmed	100–400 ml	60 sek	15–20
Tainas	100–500 ml	60 sek	15–20
Kokteilid ja segajoogid	100–1000 ml	60 sek	15–20

2 Kinnitage saumikser mootori külge (kostub klõpsatus) (Jn 2).

3 Sisestage pistik pistikupessa.

4 Uputage terade kaitse täielikult koostisainete sisse.

5 Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-välja nuppu või turbonuppu (Jn 3).
- Sisse-välja nuppu kasutades saate kiirust reguleerida kiiruseselektori abil. Mida suurem on kiirus, seda lühem on töötlemisaeg.
- Kiiruseselektoriga saab valida kiiruse vahemikus 1 (väike kiirus) kuni 20 (suur kiirus).
- Kui kasutate turbokiiruse nuppu, siis töötab seade maksimaalkiirusel. Sel juhul te kiiruseselektoriga kiirust reguleerida ei saa.

6 Liigutage seadet koostisainete segamiseks aeglaselt üles-alla ja tehke ringikujulisi liigutusi.

Keskmine hakkimiskauss (ainult mudel HR1652)

Peenestaja on mõeldud selliste toiduainete nagu pähklid, liha, sibulad, kõva juust, keedetud munad, küüslauk, maitseroheline, kuivikleib jms peenestamiseks. Keskmise suurusega hakkijal on kaasas sirgete teradega lõiketerad ja sakilised jää purustamise lõiketerad. Kõikide allpool tabelis toodud koostisainete töötlemiseks peate kasutama sirgeid lõiketerasid. Kasutage sakilisi jää purustamise terasid ainult jääkuubikute purustamiseks.

Olge eriti tähelepanelik lõiketerade käsitsemisel, terad on väga teravad. Olge eriti hoolikas lõiketerade hakkimiskausist väljavõtmisel, hakkimiskausi tühjendamise ja puhastamise ajal.

Ettevaatust: Ärge töödelge tööd katkestamata rohkem kui ühte kogust. Laske seadmel enne töötlemise jätkamist viis minutit jahtuda.

Märkus. Enne töötlemist lõigake suuremad tükid umbes 2 cm suurusteks tükkideks.

1 Pange lõiketerade moodul peenestamiskaussi (Jn 4).

2 Pange koostisained peenestamiskaussi.
Õigete koguste ja töötlemiskestuste kohta vt tabelit.

Keskmise suurusega hakkija kogused ja töötlemiskestused (ainult mudelil HR1652)

Koostisained:	Peenestamiskogused	Aeg	Kiirus
Sibulad ja munad	200 g	5 x 1 sek	1–5
Liha	200 g	10 s	turbo
Maitseroheline	30 g	10 x 1 sek	10-15
Pähklid ja mandlid	200 g	30 s	turbo
Kuivikud	80 g	30 s	turbo
Parmesani juust	200 g	20 s	turbo
Tume šokolaad	100 g	20 s	turbo

3 Pange hakkimiskausile kaas peale (Jn 5).

4 Kinnitage mootor peenestamiskausi kaane peale (kostub klõpsatus) (Jn 6).

5 Sisestage pistik pistikupessa.

6 Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-välja nuppu või turbokiiruse nuppu.

Märkus. Kui koostisained jäävad hakkimiskausi seina külge, eemaldage seade vooluvõrgust ja eemaldage kuivad koostisained seina küljest spaatli abil või vedelikku lisades (nt pestot valmistades).

Vispel (ainult mudel HR1651)

Vispel on ette nähtud vahukoore, munavalgete, magustoitude jne vahustamiseks.

Ettevaatust: Ärge töödelge tööd katkestamata rohkem kui ühte kogust. Laske seadmel enne töötlemise jätkamist viis minutit jahtuda.

1 Ühendage vispel klõpsatusega liitmiku külge (Jn 7).

2 Mõõtke koostisained kaussi.
Õigete koguste ja töötlemiskestuste kohta vt tabelit.

Vahustatavad kogused ja töötlemiskestus

Koostisained:	Vahustatavad kogused	Aeg
Vahukoor	250 ml	70–90 sek
Munavalged	4 muna	120 sek

Nõuanne. Väikese koguse kiiremaks töötlemiseks kallutage nõud kergelt (Jn 8).

Nõuanne. Koore vahustamisel kasutage pritsmete vältimiseks nõud.

Nõuanne. Munavalgete vahustamisel kasutage parima tulemuse saavutamiseks suurt kaussi.

Nõuanne. Pritsmete vältimiseks alustage vahustamist madalal kiirusel ning ühe minuti pärast siirduge suuremale kiirusele.

Märkus. Ärge kasutage visplit taina või koogisegu valmistamiseks.

3 Ühendage liitmik klõpsatusega mootorisektsioonile (Jn 9).

4 Lükake pistik seinakontakti ja vajutage sisse-välja nuppu.

5 Pärast umbes ühte min võite vajutada turbokiiruse nuppu turborežiimis jätkamiseks.

Vispli lahtiühendamine

1 Vispli lahtiühendamiseks vajutage vabastusnuppu (Jn 10).

2 Liitmiku lahtiühendamiseks tõmmake seda visplist eemale (Jn 11).

Piimavahustaja (ainult mudel HP1651)

1 Ühendage piimavahustaja klõpsatusega liitmiku külge. (Jn 12)

2 Ühendage liitmik mootorisektsiooni külge (Jn 13).

3 Ühendage seade vooluvõrku.

4 Kuumutage piim temperatuurini vahemikus 55 °C - 65 °C / 131 °F - 149 °F.

Nõuanne. Parimaid tulemusi saavutate, kui kasutate pika säilivusajaga 3,5% rasvasisaldusega piima.

Märkus. Ärge kuumutage piima temperatuurile üle 65 °C / 149 °F. Ärge kunagi laske piima keema.

Ärge töödelge tööd katkestamata rohkem kui ühte kogust. Laske seadmel enne töötlemise jätkamist viis minutit jahtuda.

5 Valage piim kõrgesse kuumakindlasse nõusse.

6 Seadistage kiiruseselektor suurimale kiirusele, vajutage ON/OFF (SISSE/VÄLJA) nuppu ja vahustage piima umbes 60 sekundit.

Märkus. Puhastage piimavahustaja kohe pärast kasutamist (vt pt „Puhastamine" ja puhastustabelit).

Piimavahustaja lahtiühendamine

1 Liitmiku lahtiühendamiseks vajutage vabastusnuppu (Jn 14).

2 Piimavahustaja lahtiühendamiseks tõmmake see liitmiku küljest lahti (Jn 15).

3 Piimavahustaja võrude lahtiühendamiseks tõmmake need piimavahustaja küljest lahti (Jn 16).

Puhastamine (Jn 17)

Ärge kastke mootorisektsiooni, liitmikke või keskmise suurusega hakkija kaant (ainult mudel HR1652) vette ega loputage neid kraani all. Kasutage nende puhastamiseks niisket lappi (Jn 18).

1 Eemaldage seadme pistik seinakontaktist.

2 Kasutatud tarviku eemaldamiseks vajutage mootorisektsioonil asuvat vabastusnuppu.

3 Eemaldage tarvik.

Nõuanne. Kui soovite seadet eriti põhjalikult puhastada, võite eemaldada ka peenestamiskausi kummist rõngastihendi.

4 Täiendavaid juhiseid leiate puhastustabelist.

Nõuanne. Saumikseri varre kiireks puhastamiseks valage nõusse sooja vett ja veidi nõudepesuvahendit, sisestage saumikseri vars ning laske seadmel umbes 10 sekundit töötada.

Tarvikute tellimine

Kui teil on tarvis seadme mõnda tarvikut vahetada või soovite lisatarvikut tellida, pöörduge Philipsi toodete edasimüüja poole või külastage veebilehte www.philips.com/support. Kui teil on tarvikute muretsemisega raskusi, pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusesse.

Saadaval tarvikud

Tarvik	Tellimisnumber
Vispli liitmik	4203 035 95631
Vispel	4203 035 95641
Piimavahustaja	4203 035 95651
Keskmise suurusega hakkija liitmik	4203 035 95661
Keskmine hakkimiskauss	4203 035 95671
Keskmise suurusega hakkija lõiketerade moodul*	4203 035 95681
Keskmise suurusega hakkija jää purustamise lõiketera*	4203 035 95691
Kaanega nõu	4203 035 95731

*Koos kaitsekattega

Keskkond

- Seadme kasutusaja lõppedes ärge visake seda minema tavalise olmeprügi hulgas, vaid viige see ringlussevõtuks ametlikku kogumispunkti. Nii toimides aitate te hoida loodust (Jn 19).

Garantii ja hooldus

Probleemide korral ning kui vajate hooldust või teavet, külastage Philipsi veebisaiti www.philips.com või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusse (telefoninumbri leiate ülemaailmselt garantiilehelt). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi kohaliku müügiesindaja poole.

Korduma kippuvad küsimused

Küsimus	Vastus
Seade teeb palju müra, levitab ebameeldivat lõhna, tundub katsudes kuum või suitseb. Mida tuleks teha?	Kui seadet on liiga kaua kasutatud, võib sellest tulla ebameeldivat lõhna või natuke suitsu. Sel juhul peaksite seadme välja lülitama ja laskma sellel tund aega jahtuda. Kui probleem püsib, võtke ühendust lähima Philipsi klienditeeninduskeskusega.
Kas ma võin töödelda kuumi keevaid koostisaineid?	Laske koostisainetel enne töötlemist maha jahtuda temperatuurile umbes 80 °C / 175 °F.

Küsimus	Vastus
Kui suured peaksid koostisained enne töötlemist olema?	Lõigake koostisained umbes 2 x 2 cm suurusteks tükkideks.
Kas väga kõvade koostisainete töötlemisel on oht seadet kahjustada?	Jah, väga kõvade koostisainete, nagu luu või kiviga puuviljade, töötlemisel on oht seadet kahjustada. Te võite töödelda selliseid koostisaineid, nagu parmesan või šokolaad.
Miks seade ootamatult seiskub?	Võimalik, et mõni kõva koostisaine on terad tõkestanud. Vabastage sisse-välja nupp, eemaldage seade vooluvõrgust, võtke mootor küljest ja eemaldage terad tõkestanud koostisained.

Retsept

Pannkoogitäidis

Koostisained:
- 120 g mett
- 100 g kuivatatud ploome

1. **Pange mesi mitmeks tunniks külmkappi.**
2. **Pange kuivatatud ploomid hakkimiskaussi ja kallake neile peale mesi.**
3. **Vajutage turborežiimi nupule ja hakkige viis sekundit.**

Uvod

Čestitamo na kupnji i dobro došli u Philips! Kako biste u potpunosti iskoristili podršku koju nudi tvrtka Philips, registrirajte svoj proizvod na: www.philips.com/welcome.

Opći opis (Sl. 1)

A Regulator brzine
B Gumb za uključivanje/isključivanje
C Gumb Turbo
D Jedinica motora
E Gumb za otpuštanje
F Štap za miješanje
G Zaštitni poklopac

Metlica za miješanje i nastavak za izradu mliječne pjene (samo HR1651)
H Jedinica za spajanje metlice za miješanje i nastavka za izradu mliječne pjene
I Metlica za miješanje
J Nastavak za izradu mliječne pjene

Okrugli vrč
K Poklopac okruglog vrča
L Okrugli vrč

Sjeckalica srednje veličine (samo HR1652)
M Poklopac sjeckalice
N Jedinica s rezačima za drobljenje leda
O Jedinica s rezačima
P Posuda sjeckalice

Važno

Prije korištenja aparata pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik i spremite ga za buduće potrebe.

Opasnost
- Nikada ne uranjajte jedinicu motora u vodu ili neku drugu tekućinu i ne ispirite je pod mlazom vode. Čistite je samo vlažnom tkaninom.

Upozorenje
- Prije ukopčavanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.
- Aparat nemojte koristiti ako je oštećen utikač, mrežni kabel ili neki drugi dio.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlašteni Philips servisni centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- Nemojte dodirivati rezače, pogotovo dok je dio za miješanje pričvršćen na jedinicu motora. Rezači su vrlo oštri.
- Nikada ne koristite sjeckalicu bez posude sjeckalice.
- Ako je neki od uređaja oštećen, zamijenite ga samo originalnim uređajem jer u suprotnom prestaje valjanost jamstva.
- Ovaj aparat nije namijenjen osobama (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima niti osobama koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, osim ako im je osoba odgovorna za njihovu sigurnost dala dopuštenje ili ih uputila u korištenje aparata.
- Nemojte dopustiti djeci da koriste aparat bez nadzora.
- Malu djecu potrebno je nadzirati kako se ne bi igrala s aparatom.
- Aparat nikad ne smije raditi bez nadzora.

- Pazite da izbjegnete prskanje prilikom obrade vrućih sastojaka.
- Nijedan od dodataka nije prikladan za korištenje u mikrovalnoj pećnici.
- Nemojte dodirivati rezače, posebno kada je aparat uključen u napajanje. Rezači su vrlo oštri.
- Ako se rezači zaglave, iskopčajte aparat prije uklanjanja sastojaka koji blokiraju rezače.

Oprez

- Prije sastavljanja, rastavljanja, pohrane ili čišćenja aparata, isključite ga i iskopčajte iz napajanja.
- Nikada nemojte koristiti dodatke ili dijelove drugih proizvođača ili proizvođača koje tvrtka Philips nije izričito preporučila. Ako koristite takve dodatke ili dijelove, vaše jamstvo prestaje vrijediti.
- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uporabi u kućanstvu. Ako se koristi nepravilno ili se koristi u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe te na način koji nije u skladu s uputama za uporabu, jamstvo prestaje vrijediti, a tvrtka Philips se odriče bilo kakve odgovornosti za prouzročenu štetu.
- Jedinicu motora držite dalje od topline, vatre, vlage i prljavštine.
- U vrč i zdjelu sjeckalice nikada nemojte stavljati sastojke čija je temperatura viša od 80°C/175°F.
- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uporabi u kućanstvu.
- Nemojte premašiti količine i vrijeme pripremanja naznačene u tablici.
- Nemojte obrađivati više od 1 serije bez prekida. Ostavite aparat da hladi 5 minuta prije no što nastavite.
- Razina buke: Lc = 79 dB (A).

Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj proizvod tvrtke Philips sukladan je svim standardima koji se tiču elektromagnetskih polja (EMF). Ako aparatom rukujete pravilno i u skladu s ovim uputama, prema dostupnim znanstvenim dokazima on će biti siguran za korištenje.

Prije prvog korištenja

Prije prvog korištenja aparata temeljito očistite dijelove koji dolaze u kontakt s hranom (pogledajte poglavlje “Čišćenje”).

Priprema za korištenje

1. **Vruće sastojke ostavite da se ohlade prije sjeckanja, miješanja ili izlijevanja u vrč (maks. temperatura 80°C/175°F).**
2. **Prije obrade velike sastojke narežite na dijelove veličine otprilike 2 cm.**
3. **Ispravno sastavite aparat prije no što stavite utikač u zidnu utičnicu.**

Korištenje aparata

Ručna miješalica

Ručna miješalica je namijenjena:

- miješanju tekućina, primjerice mliječnih proizvoda, umaka, voćnih sokova, juha, miješanih pića, frapea.
- miješanju mekih sastojaka, primjerice tijesta za palačinke ili majoneze.
- miješanju kuhanih sastojaka, primjerice za dječju hranu.

1. **Stavite sastojke u posudu mlinca.**

Preporučene količine i vrijeme obrade potražite u tablici.

Količine i vrijeme obrade

Sastojci	Količina	Vrijeme	Brzina
Voće i povrće	100 - 200 g	30 s	Turbo
Dječja hrana, juhe i umaci	100 - 400 ml	60 s	15-20
Tijesta za palačinke	100 - 500 ml	60 s	15-20
Frapei i miješana pića	100 - 1000 ml	60 s	15-20

2 Pričvrstite dio za miješanje na jedinicu motora (“klik”) (Sl. 2).

3 Utikač ukopčajte u zidnu utičnicu.

4 Štitnik rezača uronite u sastojke u potpunosti.

5 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje ili gumb za turbo brzinu kako biste uključili aparat (Sl. 3).
- Kod korištenja gumba za uključivanje/isključivanje, brzinu možete prilagoditi pomoću regulatora brzine. Što je brzina veća, vrijeme obrade je kraće.
- Regulator brzine ima postavke od 1 (mala brzina) do 20 (velika brzina).
- Kada koristite gumb za turbo brzinu, aparat radi pri najvišoj brzini. U tom slučaju, brzina se ne može prilagoditi pomoću regulatora brzine.

6 Polako pomičite aparat gore, dolje i u krug kako biste miješali sastojke.

Sjeckalica srednje veličine (samo HR1652)

Sjeckalica je namijenjena sjeckanju sastojaka kao što su orasi, meso, luk, tvrdi sir, kuhana jaja, češnjak, bilje, suhi kruh itd. Sjeckalica srednje veličine isporučuje se s jedinicom s rezačima ravnih oštrica i jedinicom s rezačima za drobljenje leda zupčastih oštrica. Za sve sastojke spomenute u tablici u nastavku morate koristiti jedinicu s rezačima ravnih oštrica. Jedinicu s rezačima za drobljenje leda zupčastih oštrica koristite samo za drobljenje kockica leda.

Budite pažljivi prilikom rukovanja jedinicama s rezačima jer su rezači vrlo oštri. Budite posebno pažljivi prilikom vađenja jedinice s rezačima iz posude sjeckalice, prilikom pražnjenja posude sjeckalice i tijekom čišćenja.

Oprez: Nemojte obrađivati više od 1 serije bez prekida. Ostavite aparat da hladi 5 minuta prije no što nastavite.

Napomena: Prije obrade velike sastojke narežite na dijelove veličine otprilike 2 cm.

1 Jedinicu s rezačima stavite u posudu sjeckalice (Sl. 4).

2 Stavite sastojke u zdjelu sjeckalice.
Preporučene količine i vrijeme obrade potražite u tablici.

Količine sjeckalice srednje veličine i vrijeme obrade (samo HR1652)

Sastojci	Količina za sjeckanje	Vrijeme	Brzina
Luk i jaja	200 g	5 x 1 s	1-5
Meso	200 g	10 s	turbo

Sastojci	Količina za sjeckanje	Vrijeme	Brzina
Bilje	30 g	10 x 1 s	10-15
Orasi i bademi	200 g	30 s	turbo
Suhi kruh	80 g	30 s	turbo
Parmezan	200 g	20 s	turbo
Tamna čokolada	100 g	20 s	turbo

3 Postavite poklopac sjeckalice na posudu sjeckalice (Sl. 5).

4 Pričvrstite jedinicu motora na poklopac sjeckalice ("klik") (Sl. 6).

5 Utikač ukopčajte u zidnu utičnicu.

6 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje ili gumb za turbo brzinu kako biste uključili aparat.

Napomena: Ako se sastojci lijepe za stjenke zdjele sjeckalice, iskopčajte aparat i lopaticom ili dodavanjem tekućine odlijepite suhe sastojke sa stjenke (npr. ako pripremate pesto).

Metlica za miješanje (samo HR1651)

Metlica za miješanje namijenjena je miješanju slatkog vrhnja, bjelanjaka, deserta itd.

Oprez: Nemojte obrađivati više od 1 serije bez prekida. Ostavite aparat da hladi 5 minuta prije no što nastavite.

1 Pričvrstite nastavak za miješanje na jedinicu za spajanje ("klik") (Sl. 7).

2 Stavite sastojke u zdjelu.
Preporučene količine i vrijeme obrade potražite u tablici.

Količine za miješanje i vrijeme obrade

Sastojci	Količina za miješanje	Vrijeme
Vrhnje	250 ml	70 - 90 s
Bjelanjci	4 jaja	120 s

Savjet: Ako želite obraditi manju količinu, za brži rezultat lagano nagnite vrč (Sl. 8).

Savjet: Kod tučenja šlaga koristite vrč kako biste izbjegli prskanje.

Savjet: Kada tučete bjelanjke, za postizanje najboljeg rezultata koristite veliku posudu.

Savjet: Kako bi se spriječilo prskanje, počnite uz postavku male brzine te nakon pribl. 1 minute prijeđite na postavku veće brzine.

Napomena: Metlicu za miješanje nemojte koristiti za pripremu tijesta ili smjese za kolače.

3 Pričvrstite jedinicu za spajanje na jedinicu motora ("klik") (Sl. 9).

4 Uključite utikač u zidnu utičnicu i pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje.

5 Nakon pribl. 1 minute možete pritisnuti gumb za turbo brzinu kako biste nastavili pri turbo brzini.

Odvajanje metlice za miješanje

1 Za odvajanje metlice za miješanje pritisnite gumb za otpuštanje (Sl. 10).

2 Za odvajanje jedinice za spajanje povucite je s metlice za miješanje (Sl. 11).

Nastavak za izradu mliječne pjene (samo HP1651)

1 Povežite nastavak za izradu mliječne pjene na jedinicu za spajanje (“klik”). (Sl. 12)

2 Pričvrstite jedinicu za spajanje na jedinicu motora (Sl. 13).

3 Ukopčajte aparat.

4 Mlijeko zagrijte na temperaturu između 55°C - 65°C / 131°F - 149°F.

Savjet: Najbolji rezultat postići ćete korištenjem dugotrajnog mlijeka s udjelom masti od 3,5%.

Napomena: Mlijeko nemojte zagrijavati na temperaturu višu od 65°C/149°F. Mlijeko ne smije zakuhati.

Nemojte obrađivati više od 1 serije bez prekida. Ostavite aparat da hladi 5 minuta prije no što nastavite.

5 Mlijeko izlijte u visoki vrč otporan na toplinu.

6 Postavite regulator brzine na najvišu postavku, pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje i pjenite mlijeko približno 60 sekundi.

Napomena: Nastavak za izradu mliječne pjene očistite neposredno nakon upotrebe (pogledajte poglavlje “Čišćenje” i tablicu za čišćenje).

Odvajanje nastavka za izradu mliječne pjene

1 Za odvajanje jedinice za spajanje pritisnite gumb za otpuštanje (Sl. 14).

2 Za odvajanje nastavka za izradu mliječne pjene povucite ju s jedinice za spajanje (Sl. 15).

3 Za odvajanje konusa nastavka za izradu mliječne pjene povucite ih s nastavka za izradu mliječne pjene (Sl. 16).

Čišćenje (Sl. 17)

Jedinicu motora, jedinice za spajanje ili poklopac srednje sjeckalice (samo HR1652) nemojte uranjati u vodu niti ispirati pod mlazom vode. Čistite ih vlažnom krpom (Sl. 18).

1 Iskopčajte aparat.

2 Pritisnite gumb za otpuštanje na jedinici motora kako biste skinuli nastavak koji ste koristili.

3 Skinite dodatak.

Savjet: Za temeljitije čišćenje možete i ukloniti gumeni prsten iz posude sjeckalice.

4 Dodatne upute potražite u tablici za čišćenje.

Savjet: Za brzo čišćenje štapa za miješanje u vrč ulijte toplu vodu s malom količinom tekućine za pranje, umetnite štap za miješanje i ostavite aparat da radi oko 10 sekundi.

Naručivanje dodatnog pribora

Ako trebate zamijeniti dio ili želite kupiti dodatni dio, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda tvrtke Philips ili posjetite www.philips.com/support. Ako imate problema pri nabavci dijelova, kontaktirajte centar za korisničku podršku tvrtke Philips u svojoj državi.

Dostupni dodaci

Dodaci	Servisni broj
Jedinica za spajanje metlice za miješanje	4203 035 95631
Metlica za miješanje	4203 035 95641
Nastavak za izradu mliječne pjene	4203 035 95651
Jedinica za spajanje srednje sjeckalice	4203 035 95661
Zdjela srednje sjeckalice	4203 035 95671
Jedinica s rezačima srednje sjeckalice*	4203 035 95681
Rezači za drobljenje leda srednje sjeckalice*	4203 035 95691
Vrč s poklopcem	4203 035 95731

*U kompletu je zaštitni poklopac

Zaštita okoliša

- Aparat koji se više ne može koristiti nemojte odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva, nego ga odnesite u predviđeno odlagalište na recikliranje. Time ćete pridonijeti očuvanju okoliša (Sl. 19).

Jamstvo i servis

U slučaju da vam je potreban servis ili informacija ili imate neki problem, posjetite web-stranicu tvrtke Philips, www.philips.com, ili se obratite centru za potrošače tvrtke Philips u svojoj državi (broj telefona nalazi se u priloženom međunarodnom jamstvu). Ako u vašoj državi ne postoji centar za potrošače, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda tvrtke Philips.

Često postavljana pitanja

Pitanje	Odgovor
Aparat je vrlo bučan, osjeća se neugodan miris, vruć je na dodir ili se pojavljuje dim. Što trebam napraviti?	Aparat može proizvesti neugodan miris ili dim ako ste ga predugo koristili. U tom slučaju, isključite aparat i ostavite ga da se hladi 60 minuta. Ako se problem nastavi, obratite se najbližem centru za potrošače tvrtke Philips.
Mogu li obrađivati kipuće sastojke?	Prije obrade pustite da se sastojci ohlade na približno 80°C/175°F.
Koje veličine bi trebali biti sastojci prije obrade?	Sastojke izrežite na komadiće približne veličine 2 x 2 cm.
Može li se aparat oštetiti obradom vrlo tvrdih sastojaka?	Da, ako obrađujete vrlo tvrde sastojke kao što su kosti ili voće s košticama. Možete obrađivati sastojke kao što su parmezan ili čokolada itd.
Zašto je aparat iznenada prestao raditi?	Možda neki tvrdi sastojci blokiraju rezače. Otpustite gumb za uključivanje/isključivanje, iskopčajte aparat, odvojite jedinicu motora i izvadite sastojke koji blokiraju rezače.

Recept

Nadjev za palačinke

Sastojci:
- 120 g meda
- 100 g šljiva

1 Med ostavite u hladnjaku nekoliko sati.

2 Šljive stavite u zdjelu sjeckalice i prelijte ih medom.

3 Pritisnite gumb Turbo i sjeckajte 5 sekundi.

Bevezetés

Gratulálunk a termék megvásárlásához és üdvözöljük a Philips világában! Annak érdekében, hogy a Philips által kínált lehetőségeket a lehető legteljesebb mértékben igénybe vehesse, regisztrálja a terméket a www.philips.com/welcome oldalon.

Általános leírás (ábra 1)

A Sebességválasztó gyűrű
B Be-/kikapcsoló gomb
C Turbó gomb
D Motoregység
E Kioldógomb
F Aprítórúd
G Védősapka

Habverő és tejhabosító (csak HR1651)
H Habverő és tejhabosító csatlakozóegysége
I Habverő
J Tejhabosító

Kerek mérőpohár
K Kerek mérőpohár fedele
L Kerek mérőpohár

Közepes aprító (csak HR1652)
M Az aprító fedele
N Jégtörő kés egység
O Aprítókés
P Aprítóedény

Fontos!

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és őrizze meg későbbi használatra.

Vigyázat!

- Ne merítse a motoregységet vízbe vagy más folyadékba, és ne öblítse le folyóvíz alatt. A motoregység tisztítását csak nedves ruhával végezze.

Figyelmeztetés

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózatéval.
- Ne használja a készüléket, ha a csatlakozódugó, a hálózati kábel vagy egyéb alkatrészek megsérültek.
- Ha a hálózati kábel meghibásodik, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- Ne érintse a késeket. Különösen ügyeljen erre olyankor, amikor a mixerrúd csatlakoztatva van a motoregységhez. A kések nagyon élesek.
- Ne használja az aprítókéseket az aprítóedény nélkül.
- Ha a készülék károsodik, mindig eredeti típusúra cserélje, ellenkező esetben a garancia érvényét veszíti.
- Nem javasoljuk a készülék használatát csökkent fizikai, érzékelési, szellemi képességekkel rendelkező, tapasztalatlan vagy kellő ismerettel nem rendelkező személyeknek (beleértve a gyermekeket is), csak a biztonságukért felelős személy felvilágosítása után, felügyelet mellett.

- Gyermekek ne használják a készüléket felügyelet nélkül.
- Vigyázzon, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Forró alapanyagok feldolgozásánál ügyeljen a kifröccsenés elkerülésére.
- Egyetlen tartozék sem használható mikrohullámú sütőben.
- Ne nyúljon a késekhez, különösen ha a készülék csatlakoztatva van a hálózatra, mert a kések rendkívül élesek!
- Ha a vágókések elakadnak, húzza ki a hálózati csatlakozódugót a fali aljzatból, és vegye ki a hozzávalókat, amelyek akadályozzák a vágókések működését.

Figyelmeztetés!

- Össze- vagy szétszerelés, tárolás és tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a dugót a hálózati aljzatból.
- Ne használjon más gyártótól származó tartozékot / alkatrészt, vagy olyat, melyet a Philips nem javasolt, mert a garancia érvényét veszti.
- A készülék kizárólag háztartási használatra készült. Amennyiben a készüléket nem megfelelően, rendeltetésszerűen használják, illetve nem tartják be a használati útmutatóban leírtakat, a garancia hatályát veszti és a Philips semminemű felelősséget nem vállal az okozott károkért.
- A motoregységet tartsa távol hőtől, tűztől, nedvességtől és szennyeződésektől.
- Ne töltsön a pohárba vagy az aprítóedénybe 80 °C-nál magasabb hőmérsékletű alapanyagokat.
- A készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték.
- Ne lépje túl a táblázatokban feltüntetett mennyiségeket és használati időt.
- Ne turmixoljon egy adagnál többet megszakítás nélkül. Mielőtt a készüléket újra használná, hagyja 5 percig hűlni.
- Zajszint: Lc = 79 dB (A).

Elektromágneses mezők (EMF)

Ez a Philips készülék megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó szabványoknak. Amennyiben a használati útmutatóban foglaltaknak megfelelően üzemeltetik, a tudomány mai állása szerint a készülék biztonságos.

Teendők az első használat előtt

A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg azokat a részeket, amelyek az étellel érintkezni fognak (lásd a „Tisztítás" c. részt).

Előkészítés a használatra

1 **Hagyja lehűlni a forró alapanyagokat, mielőtt aprítani vagy keverni kezdené őket, illetve beleöntené a kehelybe (max. hőmérséklet 80 °C).**

2 **A nagyobb darabokat vágja kb. 2 cm nagyságúra feldolgozás előtt.**

3 **A készüléket a hálózati csatlakoztatás előtt szerelje össze.**

A készülék használata

Rúdmixer

A rúdmixer felhasználási területei:

- Folyadékok, pl. tejtermékek, mártások, gyümölcslevek, levesek, italkeverékek, koktélok mixelése.
- Puha alapanyagok, pl. palacsintatészta vagy majonéz keverése.
- Főtt alapanyagok, pl. bébiételek pépesítése.

1 Tegye az alapanyagokat a darálóedénybe.
Az ajánlott mennyiségeket és a feldolgozási időket megtalálhatja az alábbi táblázatban.

Turmixmennyiségek és feldolgozási idők

Hozzávalók	Turmixmennyiség	Idő	Fokozat
Gyümölcsök és zöldségek	10–20 dkg	30 mp	Turbó
Bébiétel, levesek és mártások	1–4 dl	1 perc	15-20
Tészták	1–5 dl	1 perc	15-20
Mixelt italok és italkeverékek	1–10 dl	1 perc	15-20

2 Illessze a aprítórudat a motoregységre (kattanást hall) (ábra 2).

3 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.

4 A késegységet teljesen merítse a hozzávalókba.

5 A készüléket a be-/kikapcsoló gombbal vagy a turbó gombbal kapcsolhatja be (ábra 3).
- A be- és kikapcsológomb használata esetén a sebesség a sebességválasztó gyűrűvel állítható be. Minél nagyobb a sebesség, annál rövidebb ideig tart a feldolgozás.
- A sebességválasztó gyűrű lehetséges beállítási tartománya 1-től (alacsony fokozat) 20-ig (magas fokozat) terjed.
- A turbó sebesség gomb használatakor a készülék maximális sebességen üzemel. Ilyenkor a sebesség nem állítható a sebességválasztó gyűrűvel.

6 A készüléket lassan lefelé és felfelé, valamint körkörösen mozgatva turmixolja össze az alapanyagokat.

Közepes aprító (csak HR1652)

Az aprító különböző magvak, hús, hagyma, kemény sajtok, főtt tojás, fokhagyma, fűszerek, száraz kenyér stb. aprítására alkalmas. A közepes aprítóedényhez egyenes késekkel rendelkező késegység és fűrészes turmixkéses jégaprító vágókés tartozik. Az alábbi táblázatban említett összes alapanyaghoz egyenes késekkel rendelkező késegységet kell használni. A fűrészes turmixkéses jégaprító vágókést csak jégkocka aprításához használja.

Az aprítókéseket rendkívül óvatosan használja, mert a kések igen élesek. Legyen különösen elővigyázatos, amikor eltávolítja az aprítókést a vágóedényből, amikor kiüríti a vágóedényt, illetve tisztítás közben.

Figyelmeztetés! Ne turmixoljon egy adagnál többet megszakítás nélkül. Mielőtt a készüléket újra használná, hagyja 5 percig hűlni.

Megjegyzés: A nagyobb darabokat vágja kb. 2 cm nagyságúra feldolgozás előtt.

1 Helyezze az aprítókést az aprítóedénybe (ábra 4).

2 Tegye a hozzávalókat az aprítóedénybe.
Az ajánlott mennyiségeket és a feldolgozási időket megtalálhatja az alábbi táblázatban.

Mennyiségek és feldolgozási idő a közepes aprítónál (csak HR1652)

Hozzávalók	Aprítási mennyiség	Idő	Fokozat
Hagyma és tojás	20 dkg	5 x 1 mp	1-5
Hús	20 dkg	10 mp	Turbó
Fűszerek	3 dkg	10 x 1 mp	10-15
Dió és mandula	20 dkg	30 mp	Turbó
Száraz kenyér	8 dkg	30 mp	Turbó
Parmezán sajt	20 dkg	20 mp	Turbó
Étcsokoládé	10 dkg	20 mp	Turbó

3 Helyezze fel az aprítóedény fedelét (ábra 5).

4 Erősítse a motoregységet az aprító fedeléhez (kattanást kell hallania) (ábra 6).

5 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.

6 A készüléket a be-/kikapcsoló gombbal vagy a turbó sebesség gombbal kapcsolhatja be.

Megjegyzés: Ha az alapanyagok az aprítóedény falára ragadnak, spatula segítségével, illetve folyadék hozzáadásával távolítsa el (pl. pesto készítésekor), miután áramtalanította a készüléket.

Habverő (csak HR1651)

A habverővel tejszínt és tojásfehérjét verhet fel, krémeket készíthet stb.

Figyelmeztetés! Ne turmixoljon egy adagnál többet megszakítás nélkül. Mielőtt a készüléket újra használná, hagyja 5 percig hűlni.

1 Helyezze a habverőt a csatlakozóegységre (kattanást hall) (ábra 7).

2 Tegye a hozzávalókat egy tálba.
Az ajánlott mennyiségeket és a feldolgozási időket megtalálhatja az alábbi táblázatban.

Turmixmennyiségek és feldolgozási idők

Hozzávalók	Habverési mennyiség	Idő
Tejszín	250 ml	70-90 mp.
Tojásfehérje	4 tojás	2 perc

Tipp: Kis mennyiség esetén gyorsabb eredményt hoz, ha kicsit megdönti a mérőpoharat (ábra 8).

Tipp: Hab készítésekor a kifröccsenés megakadályozására használja a mérőpoharat.

Tipp:Tojásfehérje felveréséhez használjon nagyméretű tálat a legjobb végeredmény érdekében.

Tipp:A kifröccsenés megakadályozása érdekében a feldolgozást kezdje alacsony sebességfokozaton, majd kb. 1 perc elteltével kapcsoljon magasabb sebességfokozatra.

Megjegyzés:A habverőt ne használja tészta készítésére vagy sütemény alapanyagainak bekeverésére.

3 Csatlakoztassa a csatlakozóegységet a motoregységhez (kattanást hall) (ábra 9).

4 Csatlakoztassa a hálózati kábelt a fali aljzathoz, és kapcsolja be a készüléket.

5 Kb. 1 perc múlva folytathatja a habverést turbó fokozaton, ha megnyomja a turbó gombot.

A habverő eltávolítása

1 A habverő eltávolításához nyomja meg a kioldógombot (ábra 10).

2 A csatlakozóegységet a habverőből kihúzva távolítsa el (ábra 11).

Tejhabosító (csak HP1651)

1 Illessze a tejhabosítót a csatlakozóegységhez kattanásig. (ábra 12)

2 Csatlakoztassa a csatlakozóegységet a motoregységhez (ábra 13).

3 Csatlakoztassa a készülék hálózati dugóját a fali aljzatba.

4 Melegítse a tejet 55–65 °C közötti hőmérsékletre.

Tipp: A legjobb eredmény elérése érdekében használjon hosszan friss, 3,5%-os zsírtartalmú tejet.

Megjegyzés: Ne melegítse a tejet 65°C-nál magasabb hőmérsékletre.

Ne turmixoljon egy adagnál többet megszakítás nélkül. Mielőtt a készüléket újra használná, hagyja 5 percig hűlni.

5 Öntse a tejet egy magas falú, hőálló edénybe.

6 Állítsa a sebességválasztó gyűrűt a legmagasabb fokozatra, nyomja meg a BE/KI gombot és habosítsa a tejet körülbelül 60 másodpercig.

Megjegyzés: A tejhabosítót közvetlenül használat után tisztítsa meg (lásd a „Tisztítás” című fejezetet és a tisztítási táblázatot).

A tejhabosító eltávolítása

1 A csatlakozóegység eltávolításához nyomja meg a kioldógombot (ábra 14).

2 Eltávolításhoz húzza le a tejhabosítót a csatlakozóegységről (ábra 15).

3 Eltávolításhoz húzza le a tejhabosító kúpokat a tejhabosítóról (ábra 16).

Tisztítás (ábra 17)

Ne merítse a motoregységet, a csatlakozóegységeket és a közepes aprító fedelét (csak HR1652) vízbe és ne öblítse le a csap alatt, hanem nedves törlővel tisztítsa (ábra 18).

1 Húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból.

2 A használt tartozék eltávolításához nyomja meg a motoregységen található kioldó gombot.

3 Szerelje szét a tartozékot.

Tipp: Az aprítóedény különösen alapos tisztításához akár a gumigyűrűt is eltávolíthatja.

4 További utasításokat a tisztítási táblázatban talál.

Tipp: Az aprítórúd gyors tisztítás érdekében öntsön meleg, mosogatószeres vizet a mérőpohárba, helyezze be az aprítórudat, és kapcsolja be a készüléket kb. 10 másodpercre.

Tartozékok rendelése

Ha ki szeretne cserélni egy alkatrészt vagy újat szeretne vásárolni, forduljon Philips márkakereskedőhöz vagy látogasson el a www.philips.com/support weboldalra. Ha az alkatrészek beszerzésével kapcsolatban probléma merül fel, forduljon az adott ország Philips vevőszolgálatához.

Vásárolható tartozékok

Tartozék	Cikkszám
Habverő-csatlakozó egység	4203 035 95631
Habverő	4203 035 95641
Tejhabosító	4203 035 95651
Közepes aprítócsatlakoztató egység	4203 035 95661
Közepes aprítóedény	4203 035 95671
Közepes aprítóegység*	4203 035 95681
Közepes aprító jégaprításhoz*	4203 035 95691
Pohár és fedél	4203 035 95731

*Védősapkával

Környezetvédelem

- A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez (ábra 19).

Jótállás és szerviz

Ha javításra vagy információra van szüksége, vagy ha valamilyen probléma merült fel, látogasson el a Philips honlapjára (www.philips.com), vagy forduljon az adott ország Philips vevőszolgálatához (a telefonszámot megtalálja a világszerte érvényes garancialevélen). Ha országában nem működik ilyen vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi szaküzletéhez.

Gyakran ismétlődő kérdések

Kérdés	Válasz
A készülék nagyon hangos, kellemetlen szagot áraszt, felforrósodik, illetve füstöl. Mit tegyek?	Ha túl sokáig használják, akkor előfordulhat, hogy a készülék kellemetlen szagot áraszt vagy kicsit füstöl. Ebben az esetben kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni 60 percig. Amennyiben a probléma továbbra is fennáll, forduljon a legközelebbi Philips vevőszolgálathoz.
Az alapanyagok forrón is feldolgozhatók?	Feldolgozás előtt hagyja az alapanyagokat kb. 80°C-os hőmérsékletre hűlni.
Milyen méretűnek kell lenniük az alapanyagoknak a feldolgozáshoz?	Vágja az alapanyagokat kb. 2 x 2 cm-es darabokra.

Kérdés	Válasz
A nagyon kemény alapanyagok feldolgozása károsíthatja a készüléket?	Igen, ha nagyon kemény alapanyagokat (pl. csontos húst vagy magvas gyümölcsöket) dolgoz fel. Olyan alapanyagok dolgozhatók fel, mint például a parmezán, csokoládé stb.
Miért áll le a készülék váratlanul működés közben?	Lehet, hogy egy keményebb alapanyag akadályozza a kések forgását. Engedje fel a bekapcsoló gombot, áramtalanítsa a készüléket, majd válassza le a motoregységet és távolítsa el a késeket akadályozó alapanyagokat.

Recept

Palacsintatöltelék

Hozzávalók:

- 12 dkg méz
- 10 dkg aszalt szilva

1. Tegye a mézet pár órára a hűtőbe.
2. Tegye a szilvát az aprítóedénybe, és öntsön rá mézet.
3. Nyomja meg a Turbó gombot, és 5 másodpercig használja a készüléket.

Кіріспе

Өнімді сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз! Philips компаниясы ұсынатын қолдауды толығымен пайдалану үшін, өніміңізді www.philips.com/welcome веб-торабында тіркеңіз.

Жалпы сипаттама (Сурет 1)

A Жылдамдық сақинасы
B Қосу/өшіру түймесі
C Турбо түймесі
D Мотор
E Босату түймесі
F Турағыш
G Қорғау қақпағы

Бұлғауыш және сүт көпірткіші (тек HR1651 үлгісінде)
H Бұлғауыш және сүт көпірткішін байланыстырып тұратын бөлік
I Бұлғауыш
J Сүт көпірткіші

Дөңгелек стакан
K Дөңгелек стаканның қақпағы
L Дөңгелек стакан

Орташа ұсақтағыш (тек HR1652 үлгісінде)
M Ұсақтағыш қақпағы
N Мұзды ұсату кескіші
O Пышақтар
P Ұсақтағыш ыдысы

Маңызды ақпарат

Құралды қолданбас бұрын, осы пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығып, болашақта анықтамалық құрал ретінде пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

Қауіпті!
- Мотор бөлігін суға немесе басқа да сұйықтыққа батыруға, сондай-ақ, оны ағынды судың астында жууға болмайды. Мотор бөлігін тазалау үшін ылғал шүберек қолданыңыз.

Абайлаңыз!
- Құралды қоспас бұрын, онда көрсетілген кернеудің жергілікті желі кернеуіне сәйкес келетінін тексеріп алыңыз.
- Егер штепсельдік ұшы, қуат сымы немесе өзге бөлшектері зақымданған болса, құралды пайдаланбаңыз.
- Қуат сымы зақымданған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін, оны тек Philips қызмет көрсету орталығында, Philips ұсынған қызмет көрсету орталығында немесе тиісті білімі бар мамандар алмастыру керек.
- Пышақтарды қолмен ұстамаңыз, әсіресе турағыш мотор бөлігіне қосулы тұрғанда, себебі олар өте өткір болады.
- Ұсақтағыш ыдысы болмаса, ешқашан ұсақтағыштың пышақтарын қолданбаңыз.
- Егер құрал зақымдалса, оны міндетті түрде түпнұсқа түрімен алмастырыңыз, әйтпесе кепілдік жарамсыз болады.
- Қауіпсіздігіне жауапты адамның қадағалауынсыз немесе құрылғыны пайдалану нұсқауларынсыз, физикалық және ойлау қабілеті шектеулі, сезімталдығы төмен, сондай-ақ білімі мен тәжірибесі аз адамдар (соның ішінде балалар) бұл құрылғыны қолданбауы керек.

- Балалардың бұл құралды қадағалаусыз пайдалануына жол бермеңіз.
- Балалардың құралмен ойнамауын қадағалаған жөн.
- Құралды қадағалаусыз қосып қоюға болмайды.
- Ыстық азық-түліктермен жұмыс істегенде, шашырауынан сақ болыңыз.
- Ешқандай қосалқы құралдардың қысқа толқынды пеште қолдануға болмайды.
- Пышақтың өткір жүзіне тиіп кетпеңіз, әсіресе құрал қуат көзіне қосулы тұрған кезде. Жүзі өте өткір.
- Егер пышақтарға тамақ тұрып қалса, пышаққа тұрып қалған ингредиенттерді алып тастамас бұрын, құралды токтан ажыратыңыз.

Ескерту.

- Құралды жинау, бөлшектеу, сақтау және тазалау алдында, оны өшіріп, розеткадан ажыратыңыз.
- Philips арнайы ұсынбаса, Philips компаниясынан басқа өндірушілер шығарған қосалқы құралдарды немесе бөлшектерді қолдануға болмайды. Қолданған жағдайда, өнімнің кепілдігі өз күшін жояды.
- Бұл құрал тек үйде қолдануға арналған. Құрал дұрыс пайдаланылмаған немесе кәсіби не жартылай кәсіби мақсатта қолданылған болса, сондай-ақ, нұсқаулықта көрсетілгендей қолданбаса, кепілдік жарамсыз болады және Philips компаниясы ешбір зақымға жауапты болмайды.
- Моторды ыстық көзінен, оттан, ылғалдан және шаңнан аулақ ұстаңыз.
- Тостағанға немесе ұсақтағыш ыдысына температура деңгейі 80°C/175°F-тан асатын ингредиенттер салмаңыз.
- Бұл құрал тек үйде қолдануға арналған.
- Кестеде көрсетілген мөлшер мен дайындау уақытынан асырмаңыз.
- Бір шайқағанда бір порциядан артық шайқамаңыз. Шайқауды жалғастырмас бұрын құралды 5 минут суытып алыңыз.
- Шу деңгейі: Lc= 79 дБ (A).

Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Осы Philips құралы электромагниттік өрістерге (ЭМӨ) қатысты барлық стандарттарға сәйкес келеді. Осы пайдаланушы нұсқаулығы бойынша дұрыс қолданылса, бүгінгі таңдағы ғылыми дәлелдерге сәйкес, құрал пайдалану үшін қауіпсіз болып табылады.

Бірінші рет қолданар алдында

Құралды алғашқы рет қолданар алдында, тамаққа тиетін бөлшектерін жақсылап тазалаңыз («Тазалау» тарауын қараңыз).

Пайдалануға дайындау

1. **Ыстық ингредиенттерді турау, шайқау немесе тостағанға аудару алдында міндетті түрде суытып алыңыз (ең жоғары температура 80°C/175°F).**
2. **Өнімдердің ірі түйірлерін шамамен үлкендігі 2 см етіп тураңыз, сонан соң оларды өңдеуге кірісіңіз.**
3. **Құралды қабырға розеткасына қоспас бұрын, дұрыс жиналғандығына көз жеткізіңіз.**

Құралды пайдалану

Қол блендері

Қол блендерінің қызметі:
- Сүт өнімдері, соустар, жеміс-жидек шырындары, сорпа, сусындар, коктейльдер сияқты сұйықтықтарды шайқау.
- Құймаққа арналған сұйық қамырды немесе майонезді дайындау үшін жұмсақ ингредиенттерді араластыру.
- Балалар тағамы үшін қайнатылған өнімдерден пюре дайындау.

1 Ингредиенттерді тостағанға салыңыз.

Дұрыс мөлшер мен дайындау уақытын таңдау үшін төменде берілген кестені қараңыз.

Блендерді толтыру нормасы мен дайындау уақыты

Азық түрлері	Блендерді толтыру нормасы	Уақыт	Жылдамдығы
Жеміс-жидектер мен көкөністер	100-200 г	30 сек.	Турбо
Балалар тағамы, сорпа мен соустар	100-400 мл	60 сек.	15-20
Сұйық қамыр	100-500 мл	60 сек.	15-20
Коктейльдер мен сусындар	100-1000 мл	60 сек.	15-20

2 Тұрағышты мотор бөлігіне жалғаңыз («сырт» еткенше) (Сурет 2).

3 Штепсельдік ұшты қабырға розеткасына қосыңыз.

4 Саптаманы пышағымен бірге ингредиентке толық батырыңыз.

5 Құралды қосу үшін, қосу/өшіру түймесін немесе турбо түймесін басыңыз (Сурет 3).
- Қосу/өшіру түймесімен басқанда, жылдамдықты жылдамдық сақинасымен реттеуге болады. Жылдамдық неғұрлым жоғары болса, дайындау уақыты соғұрлым қысқарады.
- Жылдамдық сақинасының 1-ден (төмен жылдамдық) 20-ға дейінгі (жоғары жылдамдық) аралықта жылдамдық параметрлері бар.
- Турбо түймесі басылғанда, құрал ең жоғарғы жылдамдықпен істейді. Бұндай жағдайда, жылдамдықты жылдамдық сақинасымен реттеуге болады.

6 Ингредиенттерді езіп турау үшін, құралды жоғары, төмен және айналдырып қозғалтыңыз.

Орташа ұсақтағыш (тек HR1652 үлгісінде)

Ұсақтағыш жаңғақ, ет, пияз, қатты ірімшік, пісірілген жұмыртқа, сарымсақ, шөп, кепкен нан, т.с.с. азық-түліктерді ұсақтау үшін қолданылады. Орташа ұсақтағыш жеткізілгенде, пышақ бөлігінің жүздері түзу, ал мұзды ұсақтау пышақ бөлігінің жүздері тісті болады. Төмендегі кестеде көрсетілген барлық азық-түліктерді турау үшін, жүздері түзу пышақ бөлігін пайдалану керек, ал тісті жүзді мұзды ұсақтау пышақ бөлігін тек мұзды ұсақтау үшін қолданыңыз.

Пышақтар бөліктерін ұстағанда абай болыңыз, себебі олар өте өткір болады. Ал пышақтарды ұсақтағыш ыдыстан алып жатқанда, ұсақтағыш ыдысын босатып жатқанда және тазалап жатқанда өте абай болыңыз.

Ескерту. Бір шайқағанда бір порциядан артық шайқамаңыз. Шайқауды жалғастырмас бұрын құралды 5 минут суытып алыңыз.

Ескертпе. Өнімдердің ірі түйірлерін шамамен үлкендігі 2 см етіп тураңыз, сонан соң оларды өңдеуге кірісіңіз.

1 Пышақ бөлігін ұсақтағыш ыдысына орнатыңыз (Сурет 4).

2 Ұсақтағыш ыдысына ингредиенттерді салыңыз.
Дұрыс мөлшер мен дайындау уақытын таңдау үшін төменде берілген кестені қараңыз.

Орташа ұсақтағышпен ұсақталатын азық-түлік мөлшерлері және дайындау уақыты (тек HR1652 үлгісінде)

Азық түрлері	Ұсақтағышты толтыру нормасы	Уақыт	Жылдамдығы
Пияз бен жұмыртқа	200 г	5 x 1 сек.	1-5
Ет	200 г	10 сек.	турбо
Шөп-шалам	30 г	10 x 1сек.	10-15
Жаңғақ және бадам	200 г	30 сек.	турбо
Кепкен нан	80 г	30 сек.	турбо
Пармезан ірімшігі	200 г	20 сек.	турбо
Қара шоколад	100 г	20 сек.	турбо

3 Ұсақтағыш ыдысының қақпағын жабыңыз (Сурет 5).

4 Мотор бөлігін ұсақтағыш қақпағына бекітіңіз («сырт» ете түседі) (Сурет 6).

5 Штепсельдік ұшты қабырға розеткасына қосыңыз.

6 Құралды қосу үшін, қосу/өшіру түймесін немесе турбо жылдамдық түймесін басыңыз.

Ескертпе. Егер азық-түлік қалдықтары ұсақтағыш ыдысының шетіне жабысып қалса, құралды розеткадан ажыратып, кепкен азық-түлік қалдықтарын (мысалы, песто соусын жасағанда) қалақшамен қырыңыз немесе біраз су құйып жібітіңіз.

Бұлғауыш (тек HR1651 үлгісінде)

Бұлғауыш кілегейді, жұмыртқаның ағын, десертті және т.б. араластыруға арналған.

Ескерту. Бір шайқағанда бір порциядан артық шайқамаңыз. Шайқауды жалғастырмас бұрын құралды 5 минут суытып алыңыз.

1 Бұлғауышты байланыстырып тұратын бөлікке жалғаңыз («сырт» ете түседі) (Сурет 7).

2 Ингредиенттерді ыдысқа салыңыз.
Дұрыс мөлшер мен дайындау уақытын таңдау үшін төменде берілген кестені қараңыз.

Көпірткіш мөлшері мен дайындау уақыты

Азық түрлері	Бұлғауышты толтыру нормасы	Уақыт
Кілегей	250 мл	70-90 сек.
Жұмыртқаның ағы	4 жұмыртқа	120 сек.

Кеңес. Аз ғана мөлшердегі затты көпірту керек болса, процесті жылдамдату үшін тостағаны сәл еңкейтіңіз (Сурет 8).

Кеңес. Кілегей көпіршіткен кезде, шашырауды болдырмау үшін, стаканды пайдаланыңыз.

Кеңес. Жұмыртқаның ағын араластырған кезде, жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін, үлкен ыдысты пайдаланыңыз.

Кеңес. Шашырауды болдырмау үшін, төмен жылдамдықпен бастап, шамамен 1 минуттан кейін жылдамдығын арттырыңыз.

Ескертпе. Қамыр немесе торт қоспасын дайындау үшін былғауышты пайдаланбаңыз.

3 Байланыстырып тұратын бөлікті моторға қосыңыз («сырт» ете түседі) (Сурет 9).

4 Штепсельдік ұшты қабырға розеткасына қосып, қосу/өшіру түймесін басыңыз.

5 Шамамен 1 минуттан соң турбо жылдамдығымен жалғастыру үшін турбо түймесін басуға болады.

Бұлғауышты ажырату

1 Бұлғауышты ажырату үшін, босату түймесін басыңыз (Сурет 10).

2 Байланыстырғышты ажырату үшін, оны бұлғауыштан тартып шығарыңыз (Сурет 11).

Сүт көпірткіші (тек HP1651 үлгісінде)

1 Сүт көпірткішін байланыстырғышқа жалғаңыз (сырт еткен дыбыс шығады). (Сурет 12)

2 Байланыстырып тұратын бөлікті моторға қосыңыз (Сурет 13).

3 Құралды қуат көзіне қосыңыз.

4 Сүтті 55-65 °C аралығындағы температура деңгейіне дейін ысытыңыз.

Кеңес. Майлылығы 3,5% құрайтын ұзақ уақыт бойы пайдалануға болатын сүтті қолданғанда жақсы нәтижеге қол жеткізесіз.

Ескертпе. Сүтті 65°C/149°F деңгейінен төмен температураға дейін ысытпаңыз және оны қайнатпаңыз.

Бір шайқағанда бір порциядан артық шайқамаңыз. Шайқауды жалғастырмас бұрын құралды 5 минут суытып алыңыз.

5 Сүтті ұзын, ыстыққа төзімді тостағанға құйыңыз.

6 Жылдамдық сақинасын ең жоғарғы параметрге қойып, қосу/өшіру түймесін басып, сүтті 60 секундтай көпіртіңіз.

Ескертпе. Сүт көпірткішін пайдаланып болғаннан кейін дереу тазалаңыз («Тазалау» тарауын және тазалау кестесін қараңыз).

Сүт көпірткішін ажырату

1 Байланыстырып тұратын бөлікті ажырату үшін, босату түймесін басыңыз (Сурет 14).

2 Сүт көпірткішін ажырату үшін, оны байланыстырып тұратын бөліктен тартып шығарыңыз (Сурет 15).

3 Сүт көпірткішінің конустарын ажырату үшін, оларды сүт көпірткішінен тартып шешіңіз (Сурет 16).

Тазалау (Сурет 17)

Мотор бөлігін, байланыстырғышты немесе орташа ұсақтағыш қақпағын (тек HR1652 үлгісінде) суға батырмаңыз және ағынды сумен шаймаңыз. Оларды дымқыл шүберекпен сүртіңіз (Сурет 18).

1 Құралды розеткадан ажыратыңыз.

2 Пайдаланылған қосымша құралды шығару үшін, мотор бөлігіндегі босату түймесін басыңыз.

3 Қосымша құралды бөлшектеңіз.

Кеңес. Сіз, сонымен қатар, одан да жақсы тазалау үшін, кесетін табақтардағы резеңке сақиналарын алсаңыз болады.

4 Қосымша нұсқауларды тазалау кестесінен қараңыз.

Кеңес. Блендер турағышын жылдам тазалау үшін, стаканға біраз жуғыш сұйықтық пен жылы су құйып, блендер турағышын салыңыз да, құрылғыны шамамен 10 секунд істетіңіз.

Қосалқы құралдарға тапсырыс беру

Егер қосалқы құралды ауыстыру немесе қосымша қосалқы құрал алу қажет болса, Philips дилеріне хабарласыңыз немесе www.philips.com/support сайтына кіріңіз. Қосалқы құралдарды алуда қиындықтар туындаса, еліңіздегі Philips компаниясының тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Қолжетімді қосалқы құралдар

Қосымша бөлшектері	Қызмет кодының №
Көпірткіштің байланыстырып тұратын бөлігі	4203 035 95631
Бұлғауыш	4203 035 95641
Сүт көпірткіші	4203 035 95651
Орташа турағыштың байланыстырғышы	4203 035 95661
Орташа турағыш тостағаны	4203 035 95671
Орташа турағыштың жүзі*	4203 035 95681
Орташа турағыштың мұз бөлгіш жүзі*	4203 035 95691
Қақпағы бар шайқаушы	4203 035 95731

*Қорғау қақпағымен жинаққа кіреді

Қоршаған орта

- Қызмет мерзімі аяқталғанда, құрылғыны тұрмыстық қоқыспен бірге тастамаңыз. Қайта өңделуі үшін арнайы жинау орнына тапсырыңыз. Осылайша, қоршаған ортаны сақтауға көмектесесіз (Сурет 19).

Кепілдік және қызмет көрсету

Қызмет көрсету жұмыстары, ақпарат қажет болса немесе шешілмеген мәселе болса, Philips компаниясының www.philips.com веб-торабына кіріңіз немесе еліңіздегі Philips тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз (телефон нөмірін дүниежүзілік кепілдік кітапшасынан табуға болады). Еліңізде тұтынушыларды қолдау орталығы болмаған жағдайда, жергілікті Philips дилеріне хабарласыңыз.

Жиі қойылатын сұрақтар

Сұрақ	Жауап
Құрал қатты шу шығарады, жағымсыз иіс береді, қол тигізбейтіндей ысып кетеді немесе түтін шығарады. Не істеу керек?	Құрал тым ұзақ қолданылғанда, жағымсыз иіс немесе түтін шығуы мүмкін. Мұндай жағдайда, құралды сөндіріп, оны 60 минут суытып алу керек. Мәселе шешілмесе, жақын жердегі Philips компаниясының тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.
Енді қайнаған ыстық ингредиенттерді өңдеуге бола ма?	Өңдемес бұрын, ингредиенттерді шамамен 80°C/175°F температурасына дейін суытып алыңыз.
Өңделетін ингредиенттердің көлемі қандай болуы керек?	Ингредиенттерді шамамен 2 x 2 см бөлшектерге кесіңіз.
Өте қатты ингредиенттерді турау нәтижесінде құрал зақымдануы мүмкін бе?	Иә, егер сүйектер және дәні бар жемістерді өңдейтін болсаңыз, зақымданады. Пармезан немесе шоколад, т.с.с. азық-түлік түрлерін өңдеуге болады.
Неліктен құрал аяқ асты жұмысын тоқтатты?	Мүмкін кейбір қатты ингредиенттер пышаққа тұрып қалған болар. Қосу/өшіру түймесін босатып, құралды токтан ажыратып, мотор бөлігін ажыратып алып, пышақтарға тұрып қалған ингредиенттерді алып тастаңыз.

Рецепттер

Құймақ толтырмасы

Қосылатын заттар:

- 120 г бал;
- 100 г қара өрік.

1 Балды бірнеше сағатқа тоңазытқышқа қойыңыз.

2 Қара өрікті турағыштың тостағанына салып, үстіне бал құйыңыз.

3 Турбо түймесін басып, 5 секунд тураңыз.

Įvadas

Sveikiname įsigijus pirkinį ir sveiki atvykę į ,,Philips“! Norėdami naudotis visu ,,Philips“ palaikymu, savo gaminį registruokite adresu www.philips.com/welcome.

Bendrasis aprašymas (Pav. 1)

A Greičio reguliatorius
B Įjungimo / išjungimo mygtukas
C Turbo mygtukas
D Variklio įtaisas
E Atlaisvinimo mygtukas
F Maišymo antgalis
G Apsauginis dangtelis

Plaktuvas ir pieno putokšlis (tik HR1651)
H Plaktuvo ir pieno putokšlio mova
I Plaktuvas
J Pieno putokšlis

Apskrita menzūra
K Apskritos menzūros dangtelis
L Apskrita menzūra

Vidutinis kapotuvas (tik HR1652)
M Kapotuvo dangtis
N Ledo smulkinimo geležtė
O Pjaustymo įtaisas
P Kapotuvo dubuo

Svarbu

Prieš pradėdami naudotis prietaisu atidžiai perskaitykite šį vartotojo vadovą ir saugokite jį, nes jo gali prireikti ateityje.

Pavojus
- Variklio įtaiso nemerkite į vandenį ar bet kokį kitą skystį ir neplaukite jo po tekančio vandens srove. Variklio įtaisą valykite tik drėgna šluoste.

Įspėjimas
- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio elektros tinklo įtampą.
- Jei kištukas, maitinimo laidas ar kitos dalys yra pažeistos, prietaiso nenaudokite.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, vengiant rizikos, jį turi pakeisti ,,Philips“ darbuotojai, ,,Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai.
- Nelieskite ašmenų, ypač jei prie variklio įtaiso prijungtas maišymo antgalis. Ašmenys yra labai aštrūs.
- Kapotuvo pjaustymo įtaiso niekada nenaudokite be kapotuvo dubens.
- Jei prietaisas sugadintas, pakeiskite jį originaliu prietaisu, nes garantija negalios.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su ribotomis fizinėmis, sensorinėmis ar psichinėmis galimybėmis arba asmenims, neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent juos prižiūri arba naudotis prietaisu apmoko už jų saugą atsakingas asmuo.
- Neleiskite vaikams naudotis prietaisu be priežiūros.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Niekada nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.

- Būkite atsargūs, kad neapsitaškytumėte karštais produktais.
- Jokių priedų negalima dėti į mikrobangų krosnelę.
- Nelieskite menčių , ypač kai prietaisas įjungtas. Mentės labai aštrios.
- Jei ašmenys užstringa, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir išimkite ašmenis blokuojančius produktus.

Įspėjimas

- Prieš surinkdami, išardydami, padėdami į laikymo vietą ir valydami, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą iš tinklo.
- Niekada nenaudokite jokių kitų gamintojų arba ,,Philips" specialiai nerekomenduojamų priedų arba dalių. Jei naudosite tokius priedus arba dalis, nebegalios jūsų garantija.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Jei prietaisas naudojamas netinkamai arba profesionaliems ar pusiau profesionaliems tikslams arba nėra naudojamas pagal vartotojo vadovo instrukciją, garantija nebegalios ir ,,Philips" neprisiims atsakomybės už padarytą žalą.
- Variklio įtaisą saugokite nuo karščio, ugnies, drėgmės ir purvo.
- Niekada nedėkite į menzūrą ar kapotuvo dubenį produktų, kurie karštesni nei 80 °C (175 °F).
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje.
- Neviršykite kiekių ir apdorojimo laiko, nurodytų lentelėse.
- Niekada nebandykite apdoroti daugiau nei vienos partijos be pertraukos. Prieš tęsdami apdorojimą, leiskite prietaisui atvėsti 5 minutes.
- Triukšmo lygis: Lc = 79 dB(A).

Elektromagnetiniai laukai (EML)

Šis ,,Philips" prietaisas atitinka visus elektromagnetinių laukų (EML) standartus. Tinkamai eksploatuojant prietaisą pagal šiame vartotojo vadove pateiktus nurodymus, remiantis dabartine moksline informacija, jį yra saugu naudoti.

Prieš naudojant pirmą kartą

Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liečiasi su maistu (žr. skyrių ,,Valymas").

Paruošimas naudojimui

1. **Prieš kapodami, maišydami ar pildami į menzūrą (didžiausia temperatūra 80 °C (175 °F), leiskite karštiems produktams ataušti.**
2. **Didelius gabalus prieš apdorojimą susmulkinkite maždaug 2 cm gabaliukais.**
3. **Tik visiškai surinkę prietaisą, įjunkite kištuką į sieninį el. lizdą.**

Prietaiso naudojimas

Rankinis maišytuvas

Rankinis maišytuvas skirtas:

- Skysčiams, pvz., pieno produktams, padažams, vaisių sultims, sriuboms, gėrimų mišiniams ir kokteiliams, maišyti.
- Minkštiems produktams, pvz., blynų tešlai ar majonezui, maišyti.
- Virtiems produktams, pvz., kūdikių maistui, trinti.

1. **Produktus sudėkite į menzūrą.**

Tinkami kiekiai ir apdorojimo laikas nurodyti lentelėje.

Maišymo kiekiai ir apdorojimo laikas

Produktai	Maišymo kiekis	Laikas	Greitis
Vaisiai ir daržovės	100–200 g	30 s	Didžiausias greitis
Kūdikių maistas, sriubos ir padažai	100–400 ml	60 s	15–20
Plakta tešla	100–500 ml	60 s	15–20
Kokteiliai ir gėrimų mišiniai	100–1000 ml	60 s	15–20

2 Prie variklio įtaiso prijunkite maišymo antgalį (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 2).

3 Įkiškite į maitinimo lizdą kištuką.

4 Išorinį ašmenį visiškai įmerkite į produktus.

5 Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką arba turbo mygtuką (Pav. 3).

- Jei įjungėte įjungimo / išjungimo mygtuką, greitį galite reguliuoti greičio reguliatoriumi. Kuo didesnis greitis, tuo reikalingas trumpesnis apdorojimo laikas.
- Greičio reguliatoriumi galima pasirinkti nuo 1 (mažas greitis) iki 20 (didelis greitis).
- Jei pasirinkote didžiausio greičio mygtuką, prietaisas veikia maksimaliu greičiu. Tokiu atveju greičio negalima reguliuoti.

6 Prietaisą lėtai judinkite aukštyn ir žemyn ratais, kad produktai tinkamai išsimaišytų.

Vidutinis kapotuvas (tik HR1652)

Kapotuvas skirtas produktams, pvz., riešutams, mėsai, svogūnams, kietam sūriui, virtiems kiaušiniams, česnakui, žalumynams, džiovintai duonai ir kt., smulkinti. Vidutinis kapotuvas turi geležtę su tiesiais ašmenimis ir ledo smulkinimo geležtę su dantytais ašmenimis. Visiems toliau pateiktoje lentelėje nurodytiems produktams turite naudoti geležtę su tiesiais ašmenimis. Ledo smulkinimo geležtę su dantytais ašmenimis naudokite tik ledui smulkinti.

Dirbdami su geležtėmis, būkite atsargūs, nes ašmenys yra labai aštrūs. Nuimdami geležtes nuo kapotuvo dubens, ištuštindami kapotuvo dubenį ir valydami, būkite atsargūs.

Atsargiai: Niekada nebandykite apdoroti daugiau nei vienos partijos be pertraukos. Prieš tęsdami apdorojimą, leiskite prietaisui atvėsti 5 minutes.

Pastaba: Didelius gabalus prieš apdorojimą susmulkinkite maždaug 2 cm gabaliukais.

1 Pjaustymo įtaisą įstatykite į kapotuvo dubenį (Pav. 4).

2 Sudėkite produktus į kapotuvo dubenį.

Tinkami kiekiai ir apdorojimo laikas nurodyti lentelėje.

Kiekiai ir apdorojimo laikas smulkinant vidutiniu kapotuvu (tik HR1652)

Produktai	Smulkinamas kiekis	Laikas	Greitis
Svogūnai ir kiaušiniai	200 g	5 x 1 s	1–5
Mėsa	200 g	10 s	turbo
Žalumynai	30 g	10 x 1 s	10–15
Riešutai ir migdolai	200 g	30 s	turbo
Džiovinta duona	80 g	30 s	turbo
Parmezano sūris	200 g	20 s	turbo
Juodasis šokoladas	100 g	20 s	turbo

3 Uždėkite kapotuvą ant kapotuvo dubens (Pav. 5).

4 Variklio įtaisą pritvirtinkite prie kapotuvo dangčio (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 6).

5 Įkiškite į maitinimo lizdą kištuką.

6 Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką arba didžiausio greičio mygtuką.

Pastaba: Jei produktai prilimpa prie kapotuvo dubens sienelių, išjunkite prietaisą ir nuvalykite sausus produktus nuo sienelių mentele arba įpilkite daugiau skysčio (pvz., jei gaminate pesto padažą).

Plaktuvas (tik HR1651)

Plaktuvas skirtas grietinėlei, kiaušinių baltymams, desertams ir kt. plakti.

Atsargiai: Niekada nebandykite apdoroti daugiau nei vienos partijos be pertraukos. Prieš tęsdami apdorojimą, leiskite prietaisui atvėsti 5 minutes.

1 Plaktuvą prijunkite prie movos (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 7).

2 Sudėkite produktus į dubenį.
Tinkami kiekiai ir apdorojimo laikas nurodyti lentelėje.

Plakimo kiekiai ir apdorojimo laikas

Produktai	Plakami kiekiai	Laikas
Grietinėlė	250 ml	70–90 s
Kiaušinių baltymai	4 kiaušiniai	120 s

Patarimas: Jei norite suplakti nedidelį kiekį, šiek tiek pakreipkite menzūrą, kad susiplaktų greičiau (Pav. 8).

Patarimas: Plakdami grietinėlę naudokite menzūrėlę, kad nepritaškytumėte.

Patarimas: Plakdami kiaušinių baltymus naudokite didelį dubenį, kad pasiektumėte geriausią rezultatą.

Patarimas: Kad nepritaškytumėte, pradėkite plakti mažesniu greičiu ir maždaug po 1 minutės įjunkite didesnį greitį.

Pastaba: Nenaudokite plaktuvo tešlai ar pyrago mišiniui maišyti.

3 Movą prijunkite prie variklio įtaiso (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 9).

4 Įkiškite kištuką į elektros tinklo lizdą ir paspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką.

5 Maždaug po 1 minutės galite paspausti turbo mygtuką ir apdorojimą tęsti didžiausiu greičiu.

Plaktuvo atjungimas

1 Norėdami atjungti plaktuvą, paspauskite atlaisvinimo mygtuką (Pav. 10).

2 Norėdami atjungti movą, numaukite ją nuo plaktuvo (Pav. 11).

Pieno putokšlis (tik HP1651)

1 Pieno putokšlį prijunkite prie movos (pasigirs spragtelėjimas). (Pav. 12)

2 Movą prijunkite prie variklio įtaiso (Pav. 13).

3 Įjunkite prietaisą.

4 Pašildykite pieną iki 55 °C–65 °C (131 °F–149 °F) temperatūros.

Patarimas: Geriausia naudoti pasterizuotą 3,5 % riebumo pieną.

Pastaba: Nekaitinkite pieno iki aukštesnės kaip 65 °C (149 °F) temperatūros. Niekada neleiskite pienui užvirti.

Niekada nebandykite apdoroti daugiau nei vienos partijos be pertraukos. Prieš tęsdami apdorojimą, leiskite prietaisui atvėsti 5 minutes.

5 Supilkite pieną į aukštą karščiui atsparų indą.

6 Nustatykite greičio reguliatorių ties didžiausia padala, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką ir plakite pieną maždaug 1 minutę.

Pastaba: Pieno putokšlį nuvalykite iškart po panaudojimo (žr. skyrių „Valymas“ ir valymo lentelę).

Pieno putokšlio atjungimas

1 Norėdami atjungti pieno putokšlį, paspauskite atlaisvinimo mygtuką (Pav. 14).

2 Norėdami atjungti pieno putokšlį, ištraukite jį iš movos (Pav. 15).

3 Norėdami atjungti pieno putokšlio kūgius, ištraukite juos iš pieno putokšlio (Pav. 16).

Valymas (Pav. 17)

Nemerkite variklio įtaiso, movų ir vidutinio kapotuvo dangčio (tik HR1652) į vandenį ir neskalaukite jų po tekančiu vandeniu. Valykite juos drėgna šluoste (Pav. 18).

1 Išjunkite prietaisą.

2 Norėdami nuimti panaudotą priedą, paspauskite atlaisvinimo mygtuką ant variklio įtaiso.

3 Išardykite prietaisą.

Patarimas: norėdami kruopščiau išvalyti, nuo kapotuvo dubens galite nuimti guminį žiedą.

4 Daugiau nurodymų žr. valymo lentelėje.

Patarimas: Norėdami greitai nuplauti maišymo antgalį, įpilkite šilto vandens ir šiek tiek indų ploviklio į menzūrėlę, įdėkite maišymo antgalį ir leiskite prietaisui veikti maždaug 10 sekundžių.

Priedų užsakymas

Jei reikia pakeisti priedą ar norite užsisakyti papildomą priedą, kreipkitės į savo ,,Philips" tiekėją arba apsilankykite www.philips.com/support. Jei kiltų problemų įsigyjant priedų, kreipkitės į savo šalies ,,Philips" klientų aptarnavimo centrą.

Galimi priedai

Priedas	Kodo Nr.
Plaktuvo mova	4203 035 95631
Plaktuvas	4203 035 95641
Pieno putokšlis	4203 035 95651
Vidutinio kapotuvo mova	4203 035 95661
Vidutinio kapotuvo dubuo	4203 035 95671
Vidutinio kapotuvo pjaustymo įtaisas*	4203 035 95681
Vidutinio kapotuvo ledo smulkinimo geležtė*	4203 035 95691
Menzūrėlė su dangteliu	4203 035 95731

*Su apsauginiu dangteliu

Aplinka

- Pasibaigus prietaiso naudojimo laikui, neišmeskite jo kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis, o priduokite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos (Pav. 19).

Garantija ir techninė priežiūra

Prireikus techninio aptarnavimo paslaugų, informacijos arba jei iškilo problema, apsilankykite ,,Philips" tinklapyje adresu www.philips.com arba susisiekite su jūsų šalyje esančiu ,,Philips" pagalbos vartotojams centru (jo telefono numerį rasite pasauliniame garantiniame lapelyje). Jei jūsų šalyje nėra pagalbos vartotojams centro, kreipkitės į vietinį ,,Philips" platintoją.

Dažnai užduodami klausimai

Klausimas	Atsakymas
Prietaisas dirba labai triukšmingai, skleidžia nemalonų kvapą, palietus karštas, iš jo rūksta dūmai. Ką turėčiau daryti?	Prietaisas nemalonų kvapą ar dūmus gali skleisti tada, kai jis naudojamas per ilgai. Tuo atveju turėtumėte išjungti prietaisą ir leisti jam 60 minučių atvėsti. Jei problema lieka, prašome kreiptis į artimiausią šalies „Philips“ klientų aptarnavimo centrą.
Ar galiu apdoroti virimo temperatūros produktus?	Prieš apdorodami, leiskite produktams atvėsti iki maždaug 80 °C (175 °F).
Kokio dydžio produktus galima apdoroti?	Supjaustykite produktus maždaug 2 x 2 cm dydžio gabalais.
Ar įmanoma sugadinti prietaisą apdorojant labai kietus produktus?	Taip, jei apdorojate labai kietus produktus, pvz., kaulus ir vaisius su kauliukais. Galite apdoroti tokius produktus, kaip parmezano sūris, šokoladas ir t. t.
Kodėl prietaisas staiga nustoja veikti?	Kieti produktai gali blokuoti ašmenis. Atleiskite įjungimo / išjungimo mygtuką, išjunkite prietaisą iš tinklo, atjunkite variklio įtaisą ir pašalinkite produktus, kurie blokuoja ašmenis.

Receptas

Blynų įdaras

Sudėtis:

- 120 g medaus
- 100 g džiovintų slyvų

1 **Medų įdėkite į šaldytuvą keletai valandų.**

2 **Sudėkite džiovintas slyvas į kapotuvo dubenį ir užpilkite ant jų medų.**

3 **Nuspaudę Turbo mygtuką smulkinkite 5 s.**

Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnībā izmantotu Philips piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet izstrādājumu vietnē www.philips.com/welcome.

Vispārīgs apraksts (Zīm. 1)

A Ātrumu izvēles ripa
B Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
C Turbo poga
D Motora bloks
E Atbrīvošanas poga
F Blendera kāts
G Aizsarguzgalis

Putotājs un piena putotājs (tikai modelim HR1651)

H Putotāja un piena putotāja savienotājs
I Putotājs
J Piena putotājs

Apaļa krūka

K Apaļās krūkas vāks
L Apaļa krūka

Vidējs smalcinātājs (tikai modelim HR1652)

M Smalcinātāja vāks
N Ledus smalcināšanas asmens
O Asmens
P Smalcinātāja trauks

Svarīgi!

Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas pamācību, un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

Briesmas

- Nekad neiegremdējiet motora nodalījumu ūdenī vai citā šķidrumā, kā arī neskalojiet to tekošā ūdenī. Motora nodalījuma tīrīšanai izmantojiet tikai mitru drānu.

Brīdinājums!

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Nelietojiet ierīci, ja bojāta tās kontaktdakša, elektrības vads vai citas sastāvdaļas.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina Philips pilnvarota tehniskās apkopes centra darbiniekiem vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmām.
- Nepieskarieties asmeņiem, īpaši kad blendera kāts ir piestiprināts motora daļai. Asmeņi ir ļoti asi.
- Nekad neizmantojiet smalcinātāja asmeņu bloku bez smalcinātāja trauka.
- Ja ierīce ir bojāta, vienmēr nomainiet to ar oriģinālu, pretējā gadījumā garantija vairs nebūs derīga.
- Šo ierīci nedrīkst izmantot personas (tai skaitā bērni) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, kamēr par viņu drošību atbildīgā persona nav viņus īpaši apmācījusi šo ierīci izmantot.
- Neatļaujiet ierīci lietot bērniem bez uzraudzības.
- Jānodrošina, lai ar ierīci nevarētu rotaļāties mazi bērni.
- Nekad neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Uzmanieties, lai pārstrādājot karstus produktus, tie neizšļakstītos.

- Neviens no piederumiem nav piemērots izmantošanai mikroviļņu krāsnī.
- Nepieskarieties asmeņiem, īpaši ja ierīce ir pievienota elektrotīklam. Asmeņi ir ļoti asi.
- Ja asmeņiem ir pielipis pārāk daudz produktu, atvienojiet ierīci no elektrības, pirms izņemt sastāvdaļas, kas nosprostoja asmeņus.

Ievērībai

- Pirms ierīces salikšanas, izjaukšanas, uzglabāšanas un tīrīšanas izslēdziet to un atvienojiet no elektrotīkla.
- Nekad neizmantojiet citu ražotāju piederumus vai detaļas, kurus uzņēmums Philips nav īpaši ieteicis. Ja izmantojat šādus piederumus vai detaļas, ierīces garantija vairs nav spēkā.
- Ierīce ir paredzēta izmantošanai tikai mājas apstākļos. Ja ierīce tiek izmantota neatbilstoši vai profesionāliem, vai daļēji profesionāliem mērķiem vai netiek izmantota saskaņā ar lietotāja rokasgrāmatā atrodamajām norādēm, garantija vairs nav spēkā, un Philips neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radīsies.
- Sargiet motora bloku no karstuma, uguns, mitruma un netīrumiem.
- Nekad nepildiet glāzē vai smalcinātāja traukā produktus, kas ir karstāki par 80 °C/175 °F.
- Ierīce ir paredzēta tikai mājas lietošanai.
- Nepārsniedziet tabulās norādītos daudzumus un apstrādes laikus.
- Neapstrādājiet vairāk par vienu porciju vienā reizē. Pirms turpināt gatavošanu ļaujiet ierīcei piecas minūtes atdzist.
- Trokšņa līmenis: Lc = 79 dB (A)

Elektromagnētiskie lauki (EML)

Šī Philips ierīce atbilst visiem standartiem saistībā ar elektromagnētiskiem laukiem (EML). Ja rīkojaties atbilstoši un saskaņā ar šajā rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām, ierīce ir droši izmantojama saskaņā ar mūsdienās pieejamajiem zinātniskiem datiem.

Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms lietojat ierīci pirmo reizi, rūpīgi notīriet detaļas, kas saskarsies ar ēdienu (skatiet nodaļu ,,Tīrīšana'').

Sagatavošana lietošanai

1 **Ļaujiet karstām sastāvdaļām atdzist, pirms tās sasmalciniet, sajauciet vai ielejiet glāzē (maks. temperatūra 80 °C/175 °F).**

2 **Sagrieziet lielas sastāvdaļas mazos, apm. 2 cm lielos gabaliņos, pirms to pārstrādāšanas.**

3 **Pirms iespraust ierīces elektrības vada kontaktdakšu elektrotīkla sienas kontaktligzdā, atbilstoši samontējiet ierīci.**

Ierīces lietošana

Rokas blenderis

Blenderis ir paredzēts:

- šķidrumu, piem., piena produktu, mērču, augļu sulu, zupu, kokteiļu, jauktu dzērienu jaukšanai.
- viskozu sastāvdaļu, piemēram, pankūku mīklas vai majonēzes, jaukšanai.
- termiski apstrādātu produktu, piemēram, bērnu biezeņu pagatavošanai.

1 **Ielieciet produktus smalcinātāja krūkā.**

Ieteicamos produktu daudzumus un apstrādes laikus skatiet tabulā zemāk.

Jaukšanas daudzumi un apstrādes laiki

Sastāvdaļas:	Jaukšanas daudzums	Apstrādes ilgums	Ātrums
Augļi un dārzeņi	100–200 g	30 sek.	Turbo režīms
Zīdaiņu ēdiens, zupas un mērces	100–400 ml	60 sek.	15–20
Mīklas	100–500 ml	60 sek.	15–20
Kokteiļi	100–1000 ml	60 sek.	15–20

2 Pievienojiet blendera kātu pie motora daļas (atskan klikšķis) (Zīm. 2).

3 Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.

4 Asmens vairogam ir jābūt pilnībā iegremdētam produktu masā.

5 Lai ieslēgtu ierīci, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu vai turbo pogu (Zīm. 3).
- Nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, ātrumu varat regulēt ar ātruma izvēles ripu. Jo lielāks ātrums, jo īsāks ir nepieciešamais apstrādes laiks.
- Ātrumu izvēles ripas iestatījumi ir no 1 (mazs ātrums) līdz 20 (liels ātrums).
- Kad izmantojat turbo ātruma pogu, ierīce darbojas ar maksimālu ātrumu. Tādā gadījumā jūs nevarat regulēt ātrumu ar ātruma izvēles ripu.

6 Lēnām kustiniet ierīci augšup, lejup un pa apli, lai sajauktu sastāvdaļas.

Vidējs smalcinātājs (tikai modelim HR1652)

Smalcinātājs ir paredzēts tādu sastāvdaļu smalcināšanai kā: rieksti, gaļa, sīpoli, cietie sieri, vārītas olas, ķiploki, zaļumi, sausa maize u.c. Vidējais smalcinātājs ir aprīkots ar asmeņu bloku, kuram ir taisni asmeņi, un ledus smalcināšanas bloku, kuram ir roboti asmeņi. Visām sastāvdaļām, kas minētas tabulā zemāk, jāizmanto asmeņu bloks ar taisniem asmeņiem. Ledus smalcināšanas asmeņu bloku ar robotajiem asmeņiem lietojiet tikai ledus gabaliņu smalcināšanai.

Esiet ļoti uzmanīgs, pārvietojot asmeņu bloku, jo asmeņi ir ļoti asi. Esiet īpaši uzmanīgs, izņemot asmeni no smalcinātāja trauka, iztukšojot smalcinātāja trauku un tīrīšanas laikā.

Ievērībai! Neapstrādājiet vairāk par vienu porciju vienā reizē. Ļaujiet ierīcei piecas minūtes atdzist pirms turpināt gatavošanu.

Piezīme. Sagrieziet lielas sastāvdaļas mazos, apm. 2 cm lielos gabaliņos, pirms to pārstrādāšanas.

1 Ielieciet smalcināšanas asmeni smalcināšanas traukā (Zīm. 4).

2 Ielieciet smalcinātāja traukā produktus.
Ieteicamos produktu daudzumus un apstrādes laikus skatiet tabulā zemāk.

Vidējā smalcinātāja apstrādājamo produktu daudzumi un apstrādes laiki (tikai modelim HR1652)

Sastāvdaļas:	Smalcināšanas daudzums	Apstrādes ilgums	Ātrums
Sīpoli un olas	200 g	5 x 1 sek.	1–5
Gaļa	200 g	10 sek.	turbo
Garšaugi	30 g	10 x 1 sek.	10–15
Zemesrieksti un mandeles	200 g	30 sek.	turbo
Sausa maize	80 g	30 sek.	turbo
Parmezāna siers	200 g	20 sek.	turbo
Tumšā šokolāde	100 g	20 sek.	turbo

3 Uzlieciet smalcinātāja traukam vāku (Zīm. 5).

4 Nostipriniet motora bloku uz smalcināšanas trauka (atskan klikšķis) (Zīm. 6).

5 Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.

6 Lūdzu, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu vai turbo ātruma pogu, lai ieslēgtu ierīci.

Piezīme. Ja sastāvdaļas pielīp pie smalcinātāja trauka sieniņas, atvienojiet ierīci no elektrības un noņemiet sausās sastāvdaļas no sieniņas ar lāpstiņu vai pievienojot nedaudz šķidruma (piemēram, gatavojot pesto).

Putotājs (tikai modelim HR1651)

Putotājs ir paredzēts putukrējuma, olu baltuma, desertu saputošanai utt.

Ievērībai! Neapstrādājiet vairāk par vienu porciju vienā reizē. Ļaujiet ierīcei piecas minūtes atdzist pirms turpināt gatavošanu.

1 Pievienojiet putotāju savienotājam (atskan klikšķis) (Zīm. 7).

2 Ievietojiet traukā produktus.
Ieteicamos produktu daudzumus un apstrādes laikus skatiet tabulā zemāk.

Putojamo produktu daudzums un apstrādes laiki

Sastāvdaļas:	Putojamo produktu daudzums	Apstrādes ilgums
Krēms	250 ml	70–90 sek.
Olas baltums	4 olas	120 sek.

Padoms. Ja vēlaties apstrādāt nelielu daudzumu, nedaudz pašķiebiet krūku, lai iegūtu ātrākus rezultātus (Zīm. 8).

Padoms. Kuļot putukrējumu, izmantojiet krūku, lai izvairītos no šļakstīšanās.

Padoms. Kuļot olu baltumus, labākam rezultātam izmantojiet lielo trauku.

Padoms. Lai izvairītos no šļakstīšanās, uzsāciet kulšanu ar mazāku ātrumu un pēc apmēram vienas minūtes uzstādiet lielāku ātrumu.

Piezīme. Neizmantojiet putotāju, lai sagatavotu mīklu vai kēksa maisījumu.

3 Pievienojiet savienotāju motora nodalījumam (atskan klikšķis) (Zīm. 9).

4 Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā un nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.

5 Pēc apm. 1 minūtes varat nospiest turbo pogu, lai turpinātu darbu ar turbo ātrumu.

Putotāja noņemšana

1 Lai noņemtu putotāju, nospiediet atbrīvošanas pogu (Zīm. 10).

2 Lai noņemtu savienotāju, izraujiet to no putotāja (Zīm. 11).

Piena putotājs (tikai modelim HP1651)

1 Pievienojiet piena putotāju savienotājam (atskan klikšķis). (Zīm. 12)

2 Pievienojiet savienotāju motora nodalījumam (Zīm. 13).

3 Iespraudiet ierīces kontaktdakšu kontaktligzdā.

4 Uzkarsējiet pienu līdz 55–65 °C/131–149 °F.

Padoms. Vislabākos rezultātus sasniegsiet, izmantojot pienu ar ilgu derīguma termiņu un 3,5% tauku saturu.

Piezīme. Nekarsējiet pienu līdz temperatūrai, kas pārsniedz 65 °C/149 °F. Nekad neļaujiet pienam uzvārīties.

Neapstrādājiet vairāk par vienu porciju vienā reizē. Ļaujiet ierīcei piecas minūtes atdzist pirms turpināt gatavošanu.

5 Ielejiet pienu augstā karstumizturīgā glāzē..

6 Iestatiet ātrumu izvēles ripu uz augstāko iestatījumu, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu un putojiet pienu aptuveni 60 sekundes.

Piezīme. Notīriet piena putotāju uzreiz pēc lietošanas (skatiet nodaļu „Tīrīšana" un tīrīšanas tabulu).

Piena putotāja noņemšana

1 Lai noņemtu savienotāju, nospiediet atbrīvošanas pogu (Zīm. 14).

2 Lai noņemtu piena putotāju, izraujiet to no savienotāja (Zīm. 15).

3 Lai noņemtu piena putotāja konusus, izraujiet tos no piena putotāja (Zīm. 16).

Tīrīšana (Zīm. 17)

Neiegremdējiet motora bloku, savienotājus vai vidējā smalcinātāja vāku (tikai modelim HR1652) ūdenī un neskalojiet tos tekošā krāna ūdenī. To tīrīšanai izmantojiet mitru drānu (Zīm. 18).

1 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

2 Lai noņemtu izmantoto piederumu, nospiediet atbrīvošanas pogu uz motora bloka.

3 Izjauciet piederumu.

Padoms. Lai veiktu īpaši rūpīgu tīrīšanu, Jūs varat arī noņemt gumijas gredzenu no smalcināšanas trauka.

4 Turpmākos norādījumus skatiet tīrīšanas tabulā.

Padoms. Lai veiktu blendera kātu ātru tīrīšanu, ielejiet krūkā siltu ūdeni un nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa, ielieciet blendera kātu un darbiniet ierīci apmēram 10 sekundes.

Piederumu nomaiņa

Ja nepieciešams nomainīt kādu piederumu vai vēlaties iegādāties papildu piederumus, dodieties pie Philips izplatītāja vai apmeklējiet tīmekļa vietni www.philips.com/support. Ja ir problēmas ar piederumu iegādi, lūdzu, sazinieties ar Philips klientu apkalpošanas centra darbiniekiem savā valstī.

Pieejamie piederumi

Piederums	Servisa koda numurs
Putotāja savienotājs	4203 035 95631
Putotājs	4203 035 95641
Piena putotājs	4203 035 95651
Vidējā smalcinātāja savienotājs	4203 035 95661
Vidējā smalcinātāja trauks	4203 035 95671
Vidējā smalcinātāja asmeņu bloks*	4203 035 95681
Vidējā smalcinātāja ledus smalcināšanas asmens*	4203 035 95691
Krūka ar vāku	4203 035 95731

* Ieskaitot aizsargvāku

Vide

- Pēc ierīces kalpošanas laika beigām, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet pārstrādei oficiālā savākšanas punktā. Tādā veidā jūs palīdzēsit saudzēt apkārtējo vidi (Zīm. 19).

Garantija un apkope

Ja nepieciešama apkope, informācija vai palīdzība, lūdzu, apmeklējiet Philips tīmekļa vietni www.philips.com vai sazinieties ar Philips klientu apkalpošanas centru savā valstī (tā tālruņa numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav klientu apkalpošanas centra, vērsieties pie vietējā Philips preču izplatītāja.

Visbiežāk uzdotie jautājumi

Jautājums	Atbilde
Ierīce rada lielu troksni, izdala nepatīkamu smaku, ir karsta vai rada dūmus. Ko darīt?	Ierīce var izdalīt nepatīkamu smaku vai nedaudz dūmu, ja tā ir lietota pārāk ilgi. Tādā gadījumā izslēdziet ierīci un ļaujiet tai 60 minūtes atdzist. Ja problēma joprojām pastāv, lūdzu, sazinieties ar tuvāko Philips klientu atbalsta centru.
Vai es drīkstu apstrādāt verdoši karstas sastāvdaļas?	Ļaujiet sastāvdaļām atdzist līdz aptuveni 80 °C/175 °F, pirms tās tiek apstrādātas.
Kādam vajadzētu būt sastāvdaļu izmēram pirms apstrādes?	Sagrieziet sastāvdaļas aptuveni 2 x 2 cm lielos gabaliņos.
Vai ir iespējams sabojāt ierīci, apstrādājot ļoti cietas sastāvdaļas?	Jā, ja apstrādājat ļoti cietas sastāvdaļas, piemēram, kaulus un augļus ar kauliņiem. Varat apstrādāt tādās sastāvdaļas kā Parmas siers, šokolāde u.c.
Kāpēc ierīce pēkšņi pārstāj strādāt?	Atsevišķas cietas sastāvdaļas var nobloķēt asmeņus. Atlaidiet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, atdaliet motora bloku un izņemiet sastāvdaļas, kas bloķē asmeņus.

Recepte

Pankūku pildījums

Sastāvdaļas:
- 120 g medus
- 100 g žāvētu plūmju

1 Ievietojiet medu uz vairākām stundām ledusskapī.

2 Ieberiet žāvētās plūmes smalcinātāja traukā un pārlejiet tās ar medu.

3 Nospiediet Turbo pogu un smalciniet apm. 5 sekundes.

Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu i witamy wśród użytkowników produktów Philips! Aby w pełni skorzystać z oferowanej przez firmę Philips pomocy, zarejestruj swój produkt na stronie www.philips.com/welcome.

Opis ogólny (rys. 1)

A Pierścień szybkości
B Wyłącznik
C Przycisk turbo
D Część silnikowa
E Przycisk zwalniający
F Końcówka blendera
G Nasadka zabezpieczająca

Trzepaczka i spieniacz do mleka (tylko model HR1651)

H Element łączący do trzepaczki i spieniacza do mleka
I Trzepaczka
J Spieniacz do mleka

Okrągły dzbanek

K Pokrywka okrągłego dzbanka
L Okrągły dzbanek

Średni rozdrabniacz (tylko model HR1652)

M Pokrywka rozdrabniacza
N Część tnąca do kruszenia lodu
O Część tnąca
P Pojemnik rozdrabniacza

Ważne

Przed pierwszym użyciem urządzenia zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi i zachowaj ją na wypadek konieczności użycia w przyszłości.

Niebezpieczeństwo

- Nigdy nie zanurzaj części silnikowej w wodzie ani innym płynie, a także nie płucz jej pod bieżącą wodą. Podczas czyszczenia części silnikowej korzystaj jedynie z wilgotnej szmatki.

Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jego wtyczka, przewód sieciowy lub inne części są uszkodzone.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Nie dotykaj ostrzy, zwłaszcza gdy końcówka blendera jest zamocowana do części silnikowej. Ostrza są bardzo ostre.
- Nigdy nie używaj części tnącej bez pojemnika rozdrabniacza.
- Uszkodzone urządzenie zawsze wymieniaj na oryginalne. W przeciwnym razie gwarancja straci ważność.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez opiekuna.
- Nie pozwalaj dzieciom korzystać z urządzenia bez nadzoru.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.

- Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Staraj się unikać rozpryskiwania zawartości podczas miksowania gorących składników.
- Żadne akcesoria nie są odpowiednie do użytku w kuchence mikrofalowej.
- Nie dotykaj ostrzy, zwłaszcza gdy wtyczka urządzenia jest włożona do gniazdka elektrycznego. Ostrza są bardzo ostre.
- W przypadku zablokowania ostrzy przed usunięciem składników, które je blokują, wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.

Uwaga

- Wyłącz urządzenie i odłącz je od sieci elektrycznej przed rozpoczęciem montażu, demontażu i czyszczenia oraz na czas przechowywania.
- Nigdy nie używaj akcesoriów ani części zamiennych innych producentów ani takich, które nie są zalecane przez firmę Philips. W przypadku użycia takich akcesoriów lub części gwarancja traci ważność.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Używanie go w profesjonalnych lub półprofesjonalnych punktach gastronomicznych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Firma Philips nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w takich przypadkach.
- Część silnikową trzymaj z dala od źródeł ciepła, ognia i wilgoci. Nie dopuszczaj do jej zabrudzenia.
- Nigdy nie wkładaj do naczynia blendera ani do pojemnika składników o temperaturze wyższej niż 80°C.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie przekraczaj ilości składników ani czasów przygotowania podanych w tabelach.
- Nie miksuj bez przerwy więcej niż 1 porcję. Przed ponownym użyciem urządzenia odczekaj 5 minut, aż ochłodzi się.
- Poziom hałasu: Lc = 79 dB (A)

Pola elektromagnetyczne (EMF)

To urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. Jeśli użytkownik odpowiednio się z nim obchodzi i używa go zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi, urządzenie jest bezpieczne w użytkowaniu, co potwierdzają wyniki aktualnych badań naukowych.

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia, które będą się stykały z żywnością (patrz rozdział „Czyszczenie”).

Przygotowanie do użycia

1. **Przed rozdrabnianiem, mieszaniem lub wlaniem gorących składników do dzbanka blendera odczekaj, aż ostygną (maksymalna temperatura to 80°C).**
2. **Przed zmiksowaniem większe składniki pokrój na kawałki o wielkości ok. 2 cm.**
3. **Przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego, prawidłowo złóż elementy urządzenia.**

Zasady używania

Blender ręczny

Blender jest przeznaczony do:

- Mieszania płynów, np. produktów mlecznych, sosów, soków owocowych, zup, koktajli i drinków.
- Mieszania miękkich składników, np. składników na ciasto na naleśniki lub majonez.
- Ucierania gotowanych składników, np. do potraw dla niemowląt.

1 **Włóż składniki do dzbanka.**
Zalecane ilości produktów i czasy przygotowania podane są w tabeli poniżej.

Ilości i czasy przygotowania (miksowanie)

Składniki	Ilość (miksowanie)	Czas	Szybkość
Owoce i warzywa	100–200 g	30 s	Turbo
Potrawy dla niemowląt, zupy i sosy	100–400 ml	60 s	15–20
Rzadkie ciasto	100–500 ml	60 s	15–20
Koktajle i napoje miksowane	100–1000 ml	60 s	15–20

2 **Końcówkę blendera zamocuj do części silnikowej (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 2).**

3 **Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.**

4 **Zanurz całą osłonę ostrza na końcówce blendera w dzbanku ze składnikami.**

5 **Naciśnij wyłącznik lub przycisk turbo, aby włączyć urządzenie (rys. 3).**
- Po użyciu wyłącznika można dostosować szybkość za pomocą pierścienia regulacji szybkości. Im wyższa szybkość, tym krótszy czas przetwarzania.
- Pierścień szybkości ma ustawienia od 1 (mała szybkość) do 20 (duża szybkość).
- W przypadku używania przycisku Turbo urządzenie działa z maksymalną szybkością. Nie można wtedy regulować szybkości za pomocą pierścienia.

6 **Wykonuj urządzeniem powolne ruchy w górę i w dół oraz ruchy okrężne, aby zmiksować składniki.**

Średni rozdrabniacz (tylko model HR1652)

Rozdrabniacz służy do siekania takich składników, jak orzechy, mięso, cebula, twardy ser, gotowane jaja, czosnek, zioła, suchy chleb itp. Dołączony do zestawu średni rozdrabniacz wyposażony jest w część tnącą o prostych ostrzach oraz część do rozdrabniania lodu o ząbkowanych ostrzach. Do rozdrabniania wszystkich składników podanych w poniższej tabeli należy używać części tnącej o prostych ostrzach. Część tnąca o ząbkowanych ostrzach służy tylko do kruszenia kostek lodu.

Zachowaj szczególną ostrożność przy dotykaniu części tnących, zwłaszcza przy wyjmowaniu ich z pojemnika rozdrabniacza, przy opróżnianiu ich oraz podczas mycia. Ostrza części tnących są bardzo ostre.

Uwaga: Nie miksuj bez przerwy więcej niż 1 porcję. Przed ponownym użyciem urządzenia odczekaj 5 minut, aż ochłodzi się.

Uwaga: Przed zmiksowaniem większe składniki pokrój na kawałki o wielkości ok. 2 cm.

1 **Włóż część tnącą do pojemnika rozdrabniacza (rys. 4).**

2 **Włóż składniki do pojemnika.**
Zalecane ilości produktów i czasy przygotowania podane są w tabeli poniżej.

Ilości i czasy przygotowania dla średniego rozdrabniacza (tylko model HR1652)

Składniki	Ilość (siekanie)	Czas	Szybkość
Cebula i jaja	200 g	5 x 1 s	1-5
Mięso	200 g	10 s	Turbo
Zioła	30 g	10 x 1 s	10–15
Orzechy i migdały	200 g	30 s	Turbo
Suchy chleb	80 g	30 s	Turbo
Ser parmezan	200 g	20 s	Turbo
Twarda czekolada	100 g	20 s	Turbo

3 Załóż pokrywkę na pojemnik rozdrabniacza (rys. 5).

4 Przymocuj część silnikową do pokrywki rozdrabniacza (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 6).

5 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

6 Naciśnij wyłącznik lub przycisk Turbo, aby włączyć urządzenie.

Uwaga: Jeśli składniki przywierają do ścianki pojemnika, odłącz urządzenie i zbierz pozostałości za pomocą łopatki lub dodając płynu (na przykład jeśli przygotowywane jest pesto).

Trzepaczka (tylko model HR1651)

Trzepaczka służy do ubijania śmietany, białek jaj oraz przygotowywania deserów itp.

Uwaga: Nie miksuj bez przerwy więcej niż 1 porcję. Przed ponownym użyciem urządzenia odczekaj 5 minut, aż ochłodzi się.

1 Przymocuj trzepaczkę do elementu łączącego (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 7).

2 Włóż składniki do pojemnika.
Zalecane ilości produktów i czasy przygotowania podane są w tabeli poniżej.

Ilości i czasy przygotowania (ubijanie)

Składniki	Ilość (ubijanie)	Czas
Śmietana	250 ml	70–90 s
Piana z białek	4 jaja	120 s

Wskazówka: W przypadku niewielkiej ilości składników można lekko przechylić dzbanek, aby przyspieszyć ubijanie (rys. 8).

Wskazówka: Jeśli chcesz ubijać śmietanę, użyj dzbanka, aby uniknąć rozchlapania składników.

Wskazówka: Jeśli chcesz ubijać białka jajek, użyj dużej miski.

Wskazówka: Aby zapobiec rozchlapaniu składników, rozpocznij pracę na niskim ustawieniu, a następnie kontynuuj na wyższym ustawieniu przez ok. 1 minutę.

Uwaga: Nie używaj trzepaczki do przygotowywania ciasta.

3 Przymocuj element łączący do części silnikowej (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 9).

4 Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego i naciśnij wyłącznik.

5 Po ok. 1 minucie można nacisnąć przycisk Turbo i kontynuować ubijanie.

Odłączanie trzepaczki

1 Aby odłączyć trzepaczkę, naciśnij przycisk zwalniający (rys. 10).

2 Aby odłączyć element łączący, wyciągnij go z trzepaczki (rys. 11).

Spieniacz do mleka (tylko model HP1651)

1 Przymocuj spieniacz do mleka do elementu łączącego (usłyszysz „kliknięcie”). (rys. 12)

2 Przymocuj element łączący do części silnikowej (rys. 13).

3 Włóż wtyczkę urządzenia do gniazdka elektrycznego.

4 Podgrzej mleko do temperatury 55°C – 65°C.

Wskazówka: Najlepsze wyniki można uzyskać, używając mleka UHT o zawartości tłuszczu 3,5%.

Uwaga: Nie podgrzewaj mleka do temperatury powyżej 65°C. Nigdy nie dopuść do wrzenia mleka.

Nie miksuj bez przerwy więcej niż 1 porcję. Przed ponownym użyciem urządzenia odczekaj 5 minut, aż ochłodzi się.

5 Wlej mleko do wysokiego naczynia odpornego na wysoką temperaturę.

6 Ustaw pierścień regulacji szybkości na najwyższe ustawienie, naciśnij wyłącznik i spieniaj mleko przez około 60 sekund.

Uwaga: Czyść spieniacz do mleka natychmiast po użyciu (patrz rozdział „Czyszczenie” i tabela dotycząca mycia i czyszczenia urządzenia).

Odłączanie spieniacza do mleka

1 Aby odłączyć element łączący, naciśnij przycisk zwalniający (rys. 14).

2 Aby odłączyć spieniacz do mleka, ściągnij go z elementu łączącego (rys. 15).

3 Aby odłączyć stożki spieniacza do mleka, ściągnij je ze spieniacza (rys. 16).

Czyszczenie (rys. 17)

Nie zanurzaj części silnikowej, elementów łączących ani pokrywki średniego rozdrabniacza (tylko model HR1652) w wodzie ani nie opłukuj ich pod bieżącą wodą. Czyść je przy użyciu wilgotnej szmatki (rys. 18).

1 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.

2 Naciśnij przycisk zwalniający na części silnikowej, aby zdjąć używaną końcówkę.

3 Odłącz końcówkę.

Wskazówka: W celu dokładniejszego umycia można zdjąć gumową uszczelkę z pojemnika rozdrabniacza.

4 Dalsze instrukcje znajdują się w tabeli dotyczącej mycia i czyszczenia urządzenia.

Wskazówka: Aby szybko wyczyścić końcówkę blendera, wlej ciepłą wodę z dodatkiem płynu do mycia naczyń do dzbanka, włóż końcówkę blendera i włącz urządzenie na ok. 10 sekund.

Zamawianie akcesoriów

Aby dokonać wymiany akcesorium lub nabyć dodatkowe akcesoria, należy skontaktować się ze sprzedawcą produktów firmy Philips lub odwiedzić stronę internetową www.philips.com/support. W przypadku trudności z zakupem akcesoriów należy skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta firmy Philips w swoim kraju.

Dostępne akcesoria

Akcesoria	Numer produktu
Element łączący do trzepaczki	4203 035 95631
Trzepaczka	4203 035 95641
Spieniacz do mleka	4203 035 95651
Element łączący średniego rozdrabniacza	4203 035 95661
Pojemnik średniego rozdrabniacza	4203 035 95671
Część tnąca średniego rozdrabniacza*	4203 035 95681
Ostrze do rozdrabniania lodu średniego rozdrabniacza*	4203 035 95691
Dzbanek z pokrywką	4203 035 95731

*Nasadka zabezpieczająca w zestawie

Ochrona środowiska

- Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska (rys. 19).

Gwarancja i serwis

W razie konieczności naprawy, jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy odwiedzić naszą stronę internetową www.philips.com lub skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta firmy Philips w danym kraju (numer telefonu znajduje się na ulotce gwarancyjnej). Jeśli w kraju Państwa zamieszkania nie ma takiego Centrum, o pomoc należy zwrócić się do sprzedawcy produktów firmy Philips.

Często zadawane pytania

Pytanie	Odpowiedź
Urządzenie pracuje bardzo głośno, wydziela nieprzyjemny zapach, bardzo się nagrzewa lub dymi. Co należy zrobić?	Urządzenie może wydzielać nieprzyjemny zapach lub dymić, jeśli było zbyt długo używane. Jeśli tak się stanie, wyłącz urządzenie i poczekaj 60 minut, aż się schłodzi. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z najbliższym Centrum Obsługi Klienta firmy Philips.
Czy można miksować składniki o temperaturze wrzenia?	Przed miksowaniem należy odczekać, aż składniki ostygną do temperatury około 80°C.
Jaką wielkość powinny mieć składniki do zmiksowania?	Potnij składniki na kawałki o wielkości około 2 x 2 cm.
Czy miksowanie bardzo twardych składników może spowodować uszkodzenie urządzenia?	Tak, może to spowodować na przykład miksowanie bardzo twardych składników, jak kości lub owoce z pestkami. Można miksować takie składniki, jak parmezan czy czekolada.
Dlaczego urządzenie nagle przestaje działać?	Twarde składniki mogły zablokować ostrza. Zwolnij wyłącznik, wyłącz urządzenie, odłącz część silnikową, a następnie usuń składniki blokujące ostrza.

Przepis

Nadzienie do naleśników

Składniki:

- 120 g miodu
- 100 g suszonych śliwek

1. **Włóż miód do lodówki na kilka godzin.**
2. **Wsyp suszone śliwki do pojemnika rozdrabniacza i polej je miodem.**
3. **Naciśnij przycisk Turbo i siekaj przez 5 sekund.**

Introducere

Felicitări pentru achiziţie şi bun venit la Philips! Pentru a beneficia pe deplin de asistenţa oferită de Philips, înregistraţi-vă produsul la www.philips.com/welcome.

Descriere generală (fig. 1)

A Inel viteză
B Butonul Pornit/Oprit
C Buton Turbo
D Bloc motor
E Buton de declanşare
F Accesoriu blender
G Capac de protecţie

Tel și dispozitiv de spumare lapte (numai pentru HR1651)
H Unitate de cuplare tel şi dispozitiv de spumare lapte
I Tel
J Dispozitiv de spumare lapte

Cană rotundă
K Capac cană rotundă
L Cană rotundă

Tocător mediu (numai pentru HR1652)
M Capac bol
N Bloc tăietor pentru spargerea gheţii
O Bloc tăietor
P Castron tocător

Important

Citiţi cu atenţie acest manual de utilizare înainte de a folosi aparatul şi păstraţi-l pentru consultare ulterioară.

Pericol

- Nu introduceţi blocul motor în apă sau în alt lichid, şi nici nu-l clătiţi sub jet de apă. Utilizaţi o cârpă umedă pentru a-l curăţa.

Avertisment

- Înainte de a conecta aparatul, verificaţi dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Nu folosiţi aparatul dacă ştecherul, cablul de alimentare sau alte componente sunt deteriorate.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit întotdeauna de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu, pentru a evita orice accident.
- Evitaţi să atingeţi lamele, în special atunci când accesoriul blender este ataşat la unitatea cu motor. Lamele sunt foarte ascuţite.
- Nu utilizaţi niciodată blocul tăietor pentru tocat fără castronul tocătorului.
- Dacă aparatul este deteriorat, înlocuiţi-l întotdeauna cu un model original, în caz contrar garanţia dvs. nu mai este valabilă.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către persoane (inclusiv copii) care au capacităţi fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experienţă şi cunoştinţe, cu excepţia cazului în care sunt supravegheaţi sau instruiţi cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranţa lor.
- Nu permiteţi copiilor să utilizeze aparatul nesupravegheaţi.
- Copiii trebuie supravegheaţi pentru a nu se juca cu aparatul.

- Nu lăsaţi niciodată aparatul să funcţioneze nesupravegheat.
- Aveţi grijă să evitaţi stropirea atunci când procesaţi ingrediente fierbinţi.
- Niciunul dintre accesorii nu poate fi utilizat în cuptorul cu microunde.
- Nu atingeţi cuţitele, în special atunci când aparatul este conectat. Cuţitele sunt foarte ascuţite.
- Dacă lamele cuţitului se blochează, scoateţi ştecherul din priză înainte de a îndepărta ingredientele care blochează cuţitul.

Precauție

- Opriţi aparatul şi deconectaţi-l de la reţea înainte de a-l asambla, dezasambla, depozita şi curăţa.
- Nu utilizaţi niciodată accesorii sau componente de la alţi producători sau care nu au fost recomandate special de Philips. Dacă utilizaţi astfel de accesorii sau componente, garanţia dvs. devine nulă.
- Aparatul este conceput doar pentru utilizare casnică. Dacă este utilizat în mod necorespunzător, în regim profesional sau semi-profesional, sau fără respectarea instrucţiunilor din manualul de utilizare, garanţia poate fi anulată, iar Philips îşi va declina orice responsabilitate pentru daunele provocate.
- Păstraţi unitatea cu motor departe de surse de căldură, foc, umezeală şi murdărie.
- Nu umpleţi niciodată cana sau castronul tocătorului cu ingrediente a căror temperatură depăşeşte 80°C/175°F.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.
- Nu depăşiţi cantităţile maxime şi timpii de preparare indicaţi în tabele.
- Nu procesaţi fără întrerupere mai mult de o şarjă. Lăsaţi aparatul să se răcească timp de 5 minute înainte de a continua procesarea.
- Nivel de zgomot: Lc = 79 dB(A).

Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat Philips respectă toate standardele referitoare la câmpuri electromagnetice (EMF). Dacă este manevrat corespunzător şi în conformitate cu instrucţiunile din acest manual, aparatul este sigur conform dovezilor ştiinţifice disponibile în prezent.

Înainte de prima utilizare

Curăţaţi bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de prima utilizare a aparatului (consultaţi capitolul ‘Curăţare’).

Pregătirea pentru utilizare

1 Lăsați ingredientele fierbinți să se răcească înainte de a le toca, de a le mixa sau de a le turna în cană (temperatură max. 80°C/175°F).

2 Tăiați ingredientele mari în bucăți de aprox. 2 cm înainte de a le procesa.

3 Asamblați aparatul corect înainte de a introduce ștecherul în priză.

Utilizarea aparatului

Mixer de mână

Blenderul este proiectat pentru:

- amestecarea lichidelor, de exemplu lactate, sosuri, sucuri de fructe, supe, cocktail-uri, shake-uri.
- amestecarea ingredientelor moi, de exemplu aluat de prăjituri sau maioneză.
- pasarea ingredientelor pentru gătit, de exemplu prepararea mâncării pentru copii mici.

1 Puneți ingredientele în cupă.

Consultaţi tabelul de mai jos pentru informaţii despre cantităţile recomandate şi timpii de procesare.

Cantităţi şi timpi de procesare

Ingrediente	Cantitate	Timp	Viteză
Fructe şi legume	100 - 200 g	30 sec.	Turbo
Mâncare pentru bebeluşi, supe şi sosuri	100 - 400 ml	60 sec.	15-20
Creme	100 - 500 ml	60 sec.	15-20
Shake-uri şi cocktail-uri	100 - 1000 ml	60 sec.	15-20

2 Ataşaţi blenderul la unitatea cu motor ('clic') (fig. 2).

3 Introduceţi ştecherul în priză.

4 Introduceţi complet pavăza lamei în ingrediente.

5 Apăsaţi butonul pornit/oprit sau butonul turbo pentru a porni aparatul (fig. 3).
- Atunci când utilizaţi butonul pornit/oprit, puteţi regla viteza cu inelul viteză. Cu cât viteza este mai mare, cu atât timpul de procesare necesar este mai scurt.
- Inelul viteză are setări de la 1 (viteză scăzută) la 20 (viteză ridicată).
- Atunci când utilizaţi butonul pentru viteză turbo, aparatul funcţionează la viteză maximă. În acest caz, nu puteţi ajusta viteza cu ajutorul inelului viteză.

6 Deplasaţi aparatul sus jos şi circular pentru a amesteca ingredientele.

Tocător mediu (numai pentru HR1652)

Tocătorul este destinat tăierii mărunte a ingredientelor pentru gătit: nuci, carne, ceapă, brânză tare, ouă fierte, usturoi, vegetale, pâine uscată etc. Tocătorul mediu este furnizat cu un bloc tăietor cu lame drepte şi cu un bloc tăietor pentru spargerea gheţii cu lame zimţate. Pentru toate ingredientele menţionate în tabelul de mai jos trebuie să utilizaţi blocul tăietor cu lame drepte. Utilizaţi blocul tăietor pentru spargerea gheţii cu lame zimţate numai pentru spargerea cuburilor de gheaţă.

Aveţi grijă la manevrarea blocurilor tăietoare. Lamele acestuia sunt foarte ascuţite. Aveţi grijă în special atunci când extrageţi blocul tăietor din vas, atunci când goliţi vasul şi la curăţare.

Atenţie: Nu procesaţi fără întrerupere mai mult de o şarjă. Lăsaţi aparatul să se răcească timp de 5 minute înainte de a continua procesarea.

Notă: Tăiaţi ingredientele mari în bucăţi de aprox. 2 cm înainte de a le procesa.

1 Introduceţi blocul tăietor în castron (fig. 4).

2 Puneţi ingredientele în castron.
Consultaţi tabelul de mai jos pentru informaţii despre cantităţile recomandate şi timpii de procesare.

Cantităţile şi timpii de procesare pentru tocătorul mediu (numai pentru HR1652)

Ingrediente	Cantitate de preparat	Timp	Viteză
Ceapă şi ouă	200 g	5 x 1sec.	1-5
Carne	200 g	10 sec.	Turbo
Vegetale	30 g	10 x 1 sec.	10-15
Nuci şi migdale	200 g	30 sec.	Turbo
Pâine uscată	80 g	30 sec.	Turbo
Parmezan	200 g	20 sec.	Turbo
Ciocolată neagră	100 g	20 sec.	Turbo

3 Puneţi capacul bolului pe castronul tocător (fig. 5).

4 Cuplaţi unitatea motoare capacul bolului (“clic”) (fig. 6).

5 Introduceţi ştecherul în priză.

6 Apăsaţi butonul pornit/oprit sau butonul pentru viteză turbo pentru a porni aparatul.

Notă: Dacă ingredientele se lipesc de peretele castronului tocător, scoateţi aparatul din priză şi îndepărtaţi ingredientele uscate de pe perete cu o spatulă sau adăugând puţin lichid (de ex. dacă preparaţi pesto).

Tel (numai pentru HR1651)

Telul se foloseşte pentru a prepara frişcă, pentru a bate albuşuri de ou, creme, etc.

Atenţie: Nu procesaţi fără întrerupere mai mult de o şarjă. Lăsaţi aparatul să se răcească timp de 5 minute înainte de a continua procesarea.

1 Conectaţi telul la unitatea de cuplare (‘clic’) (fig. 7).

2 Puneţi ingredientele într-un castron.
Consultaţi tabelul de mai jos pentru informaţii despre cantităţile recomandate şi timpii de procesare.

Cantităţi şi timpi de procesare pentru bătut

Ingrediente	Cantitate de bătut	Timp
Frişcă	250 ml	70-90 sec.
Albuşuri de ou	4 ouă	120 sec.

Sugestie: Dacă doriţi să procesaţi o cantitate mică, înclinaţi uşor cana pentru un rezultat mai rapid (fig. 8).

Sugestie: Atunci când bateţi frişcă, utilizaţi cana pentru a evita stropirea.

Sugestie: Atunci când bateţi albuşuri, utilizaţi un castron mare pentru a obţine cele mai bune rezultate.

Sugestie: Pentru a împiedica stropirea, începeţi la o setare de viteză scăzută şi continuaţi cu o viteză mai mare după aprox. 1 minut.

Notă: Nu utilizaţi telul pentru a prepara aluat sau compoziţie de prăjituri.

3 Conectaţi unitatea de cuplare la unitatea motoare (‘clic’) (fig. 9).

4 Introduceţi ştecherul în priză şi apăsaţi butonul Pornit/Oprit.

5 După cca. 1 minut, puteţi apăsa butonul Turbo pentru a continua la viteză turbo.

Detaşarea telului

1 Pentru a detaşa telul, apăsaţi butonul de eliberare (fig. 10).

2 Pentru a detaşa unitatea de cuplare, trageţi-o din tel (fig. 11).

Dispozitiv de spumare lapte (numai pentru HP1651)

1 Conectaţi dispozitivul de spumare lapte la unitatea de cuplare („clic”). (fig. 12)

2 Conectaţi unitatea de cuplare la unitatea motoare (fig. 13).

3 Conectaţi aparatul.

4 Încălziţi laptele până la o temperatură între 55 °C - 65 °C/131 °F - 149 °F.

Sugestie: Veţi obţine cele mai bune rezultate dacă utilizaţi lapte pasteurizat cu conţinut de 3,5 % grăsime.

Notă: Nu încălziţi laptele la o temperatură de peste 65°C/149°F. Nu lăsaţi niciodată laptele să fiarbă.

Nu procesaţi fără întrerupere mai mult de o şarjă. Lăsaţi aparatul să se răcească timp de 5 minute înainte de a continua procesarea.

5 Turnaţi laptele într-o cană înaltă, termorezistentă.

6 Setaţi inelul viteză la cea mai înaltă setare, apăsaţi butonul PORNIRE/OPRIRE şi spumaţi laptele timp de aproximativ 60 de secunde.

Notă: Curăţaţi dispozitivul de spumare lapte imediat după curăţare (consultaţi capitolul „Curăţarea” şi tabelul cu instrucţiuni de curăţare).

Detaşarea dispozitivului de spumare lapte

1 Pentru a detaşa unitatea de cuplare, apăsaţi butonul de eliberare (fig. 14).

2 Pentru a detaşa dispozitivul de spumare lapte, trageţi-l de pe unitatea de cuplare (fig. 15).

3 Pentru a detaşa conurile dispozitivului de spumare lapte, trageţi-le de pe dispozitivul de spumare lapte (fig. 16).

Curăţarea (fig. 17)

Nu scufundaţi blocul motor, unităţile de cuplare sau capacul tocătorului mediu (numai pentru HR1652) în apă şi nici nu le clătiţi la robinet. Utilizaţi o cârpă umedă pentru a le curăţa (fig. 18).

1 Scoateţi aparatul din priză.

2 Apăsaţi butonul de eliberare de pe unitatea motoare pentru a îndepărta accesoriul pe care l-aţi utilizat.

3 Dezasamblaţi accesoriul.

Sugestie: Puteţi îndepărta inelele de cauciuc de pe interiorul castronului, pentru o curăţare mai eficientă.

4 Pentru instrucţiuni suplimentare, consultaţi tabelul cu instrucţiuni de curăţare.

Sugestie: Pentru curăţarea rapidă a accesoriului blender, turnaţi apă caldă cu detergent lichid în cană, introduceţi accesoriul blender şi lăsaţi aparatul să funcţioneze timp de aprox. 10 secunde.

Comandarea accesoriilor

Dacă aveţi nevoie să înlocuiţi un accesoriu sau doriţi să achiziţionaţi un accesoriu suplimentar, apelaţi la dealerul dvs. Philips sau vizitaţi www.philips.com/support. Dacă întâmpinaţi probleme la obţinerea accesoriilor, vă rugăm să contactaţi centrul de asistenţă pentru clienţi Philips din ţara dvs.

Accesorii disponibile

Accesoriu	Cod de service nr.
Unitate de cuplare pentru tel	4203 035 95631
Tel	4203 035 95641
Dispozitiv de spumare lapte	4203 035 95651
Unitate de cuplare tocător mediu	4203 035 95661
Castron tocător mediu	4203 035 95671
Bloc tăietor tocător mediu*	4203 035 95681
Bloc tăietor pentru spargerea gheţii tocător mediu*	4203 035 95691
Cană cu capac	4203 035 95731

*Inclusiv capac de protecţie

Protecţia mediului

- Nu aruncaţi aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârşitul duratei de funcţionare, ci predaţi-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. Astfel, veţi ajuta la protejarea mediului înconjurător (fig. 19).

Garanţie şi service

Pentru informaţii suplimentare sau în cazul altor probleme, vă rugăm să vizitaţi site-ul Philips la www.philips.com sau să contactaţi Departamentul Clienţi din ţara dvs. (găsiţi numărul de telefon în garanţia internaţională). Dacă în ţara dvs. nu există un astfel de departament, deplasaţi-vă la furnizorul dvs. Philips local.

Întrebări frecvente

Întrebare	Răspuns
Aparatul face mult zgomot, emană un miros neplăcut, se înfierbântă sau produce fum. Ce trebuie să fac?	Aparatul poate produce un miros neplăcut sau poate emite fum dacă a fost utilizat prea mult timp. În acest caz, trebuie să opriţi aparatul şi să-l lăsaţi să se răcească timp de 60 de minute. Dacă problema persistă, vă rugăm să contactaţi cel mai apropiat Centru de asistenţă pentru clienţi Philips.
Pot procesa ingrediente fierbinţi?	Lăsaţi ingredientele să se răcească până la aproximativ 80°C/175°F înainte de a le procesa.
Ce dimensiune trebuie să aibă ingredientele înainte de procesare?	Tăiaţi ingredientele în bucăţi de aproximativ 2 x 2 cm.
Este posibil să deteriorez aparatul prin procesarea ingredientelor foarte tari?	Da, dacă procesaţi ingrediente foarte tari precum oase şi fructe cu sâmburi. Puteţi procesa ingrediente precum parmezan sau ciocolată etc.
De ce aparatul se opreşte din funcţionare subit?	Este posibil ca anumite ingrediente tari să fi blocat lamele. Eliberaţi butonul Pornit/Oprit, scoateţi aparatul din priză, detaşaţi unitatea motoare şi îndepărtaţi ingredientele care blochează lamele.

Rețetă

Umplutură clătite

Ingrediente:
- 120 g de miere
- 100 g de prune uscate

1. Introduceți mierea în frigider câteva ore.
2. Puneți prunele uscate în castronul tocător și turnați miere peste acestea.
3. Apăsați butonul Turbo și tocați timp de 5 secunde.

Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте прибор на веб-сайте www.philips.com/welcome.

Общее описание (Рис. 1)

A Регулятор скорости
B Кнопка включения/выключения
C Кнопка включения турборежима
D Блок электродвигателя
E Кнопка отсоединения
F Насадка для смешивания
G Защитный колпачок

Венчик для взбивания и вспениватель молока (только для модели HR1651)
H Соединительное устройство венчика для взбивания и вспенивателя молока
I Венчик для взбивания
J Вспениватель молока

Круглый стакан
K Крышка круглого стакана
L Круглый стакан

Измельчитель среднего размера (только для модели HR1652)
M Крышка измельчителя
N Ножевой блок измельчителя льда
O Ножевой блок
P Чаша измельчителя

Важно!

Перед эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно!
- Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или другие жидкости, а также мыть его под струёй воды. Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь влажной салфеткой.

Предупреждение.
- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур, сетевая вилка или другие детали повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Избегайте прикосновения к лезвиям ножа, особенно если насадка для смешивания подсоединена к блоку электродвигателя. Лезвия очень острые.
- Запрещается использовать ножевой блок измельчителя отдельно от чаши измельчителя.
- В случае повреждения данного прибора заменяйте его только оригинальным прибором. В противном случае это приведет к отмене гарантии.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме как под контролем и руководством лиц, ответственных за их безопасность.

- Не разрешайте детям пользоваться прибором без присмотра.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Во время обработки горячих ингредиентов будьте внимательны, остерегайтесь брызг.
- Дополнительные принадлежности не предназначены для использования в микроволновой печи.
- Избегайте прикосновения к лезвиям ножа, особенно, когда прибор подключен к сети электропитания. Лезвия очень острые!
- В случае заедания ножевого блока отключите прибор от сети, прежде чем удалить продукты, препятствующие движению лезвий.

Внимание!
- Перед сборкой, разборкой, очисткой и хранением прибор необходимо выключать и отсоединять от электросети.
- Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей без специальной рекомендации компании Philips. При использовании такой принадлежности гарантийные обязательства утрачивают силу.
- Прибор предназначен только для домашнего использования. В случае неверного использования прибора, в профессиональных или полупрофессиональный условиях или при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают силу, и компания Philips не несет ответственности за любой причиненный ущерб.
- Не подвергайте блок электродвигателя воздействию высокой температуры, огня, жидкости и не допускайте загрязнения.
- Не используйте кувшин или чашу измельчителя для продуктов с температурой выше 80 °C.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Количество обрабатываемых продуктов и время работы прибора не должно превышать значения, указанные в таблицах.
- Делайте перерыв между обработками каждой последующей порции продуктов. Дайте прибору остыть в течение 5 минут перед дальнейшим использованием.
- Уровень шума: Lc= 79 дБ (A)

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, использование прибора безопасно в соответствии с современными научными данными.

Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами (см. главу “Очистка”).

Подготовка прибора к работе

1. **Перед тем как измельчить, смешать или поместить горячие продукты в кувшин, дайте им остыть (максимальная температура 80 °C).**

2. **Перед обработкой в блендере нарежьте крупные продукты небольшими кусочками (около 2 см).**

3. **Прежде чем подключить прибор к сети электропитания проверьте правильность сборки.**

Использование прибора

Ручной блендер

Назначение блендера:
- перемешивание жидкостей, таких как молочные продукты, соусы, фруктовые соки, супы, напитки, коктейли;
- перемешивание мягких продуктов, таких как жидкое тесто или майонез;
- приготовление пюре из термически обработанных продуктов, например, приготовление детского питания.

1 Положите ингредиенты в стакан.

В таблице указано, какое время рекомендуется для приготовления соответствующего количества продуктов.

Количество продуктов и время приготовления

Ингредиенты	Количество продуктов	Время	Скорость
Овощи и фрукты	100-200 г	30 сек.	Турборежим
Детское питание, супы и соусы	100-400 мл	60 сек.	15-20
Жидкое тесто	100-500 мл	60 сек.	15-20
Коктейли и напитки	100-1000 мл	60 сек.	15-20

2 Подсоедините насадку для смешивания к блоку электродвигателя (должен прозвучать щелчок) (Рис. 2).

3 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

4 Полностью погрузите насадку с ножом в ингредиенты.

5 Чтобы включить прибор, нажмите кнопку включения/выключения или кнопку включения турборежима (Рис. 3).

- При использовании кнопки включения/выключения скорость работы прибора можно настраивать с помощью регулятора скорости. Чем выше скорость, тем меньше времени требуется для обработки продуктов.
- На регуляторе скорости можно устанавливать настройки от 1 (низкая скорость) до 20 (высокая скорость).
- При использовании турборежима прибор работает на максимальной скорости. В этом случае настроить скорость вращения с помощью регулятора нельзя.

6 Для смешивания продуктов медленно перемещайте прибор вверх и вниз круговыми движениями.

Измельчитель среднего размера (только для модели HR1652)

Измельчитель предназначен для измельчения таких продуктов как орехи, мясо, репчатый лук, твердые сыры, вареные яйца, чеснок, зелень, сухари и т.д. Измельчитель среднего размера поставляется в комплекте с ножевым блоком, оснащенным лезвиями с прямым краем, и ножевым блоком для колки льда с зазубренными лезвиями. Для обработки ингредиентов, перечисленных в таблице ниже, требуется ножевой блок, оснащенный лезвиями с прямым краем. Ножевой блок с зазубренными лезвиями предназначен только для колки льда.

Соблюдайте осторожность при обращении с ножевым блоком, особенно при извлечении ножевого блока из чаши измельчителя, опустошении чаши измельчителя и очистке. Лезвия очень острые.

Внимание! Делайте перерыв между обработками каждой последующей порции продуктов. Дайте прибору остыть в течение 5 минут перед дальнейшим использованием.

Примечание. Перед обработкой в блендере нарежьте крупные продукты небольшими кусочками (около 2 см).

1 Поместите ножевой блок в чашу измельчителя (Рис. 4).

2 Поместите продукты в чашу измельчителя.

В таблице указано, какое время рекомендуется для приготовления соответствующего количества продуктов.

Количество продуктов и время обработки для измельчителя среднего размера (только для модели HR1652)

Ингредиенты	Количество продуктов	Время	Скорость
Лук и яйца	200 г	5x1 сек.	1-5
Мясо	200 г	10 сек.	турборежим
Зелень	30 г	10x1 сек.	10–15
Орехи и миндаль	200 г	30 сек.	турборежим
Сухой хлеб	80 г	30 сек.	турборежим
Пармезан	200 г	20 сек.	турборежим
Тёмный шоколад	100 г	20 сек.	турборежим

3 Накройте чашу измельчителя крышкой (Рис. 5).

4 Прикрепите блок электродвигателя к крышке измельчителя (должен прозвучать щелчок) (Рис. 6).

5 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

6 Чтобы включить прибор, нажмите кнопку включения/выключения или кнопку турборежима.

Примечание. Если продукты прилипают к стенкам чаши измельчителя, отсоедините прибор от электросети и снимите ингредиенты со стенок при помощи лопаточки или добавьте немного жидкости (например, если вы готовите соус песто).

Венчик (только для модели HR1651)

Венчик предназначен для взбивания сливок, взбивания яичных белков, приготовления десертов и т.п.

Внимание! Делайте перерыв между обработками каждой последующей порции продуктов. Дайте прибору остыть в течение 5 минут перед дальнейшим использованием.

1 Прикрепите венчик к соединительному устройству (должен прозвучать щелчок) (Рис. 7).

2 Поместите ингредиенты в чашу.

В таблице указано, какое время рекомендуется для приготовления соответствующего количества продуктов.

Количество продуктов и время приготовления при использовании венчика

Ингредиенты	Количество продуктов для сбивания	Время
Сливки	250 мл	70-90 сек.
Яичные белки	4 яйца	2 мин.

Совет. Если необходимо взбить небольшое количество ингредиентов, слегка наклоните стакан, чтобы быстрее получить нужный результат (Рис. 8).

Совет. Для взбивания сливок используйте стакан, чтобы избежать разбрызгивания.

Совет. Для достижения лучшего результата при взбивании яичных белков используйте большую чашу.

Совет. Чтобы предотвратить разбрызгивание, начинайте работу на низкой скорости, а затем увеличивайте скорость приблизительно через 1 минуту.

Примечание. Венчик не следует использовать для приготовления теста или бисквитной смеси.

3 Прикрепите соединительное устройство к блоку электродвигателя (должен прозвучать щелчок) (Рис. 9).

4 Вставьте вилку в розетку электросети и нажмите кнопку включения/выключения.

5 Примерно через минуту можно нажать кнопку установки турборежима и продолжать обработку в турборежиме.

Отсоединение венчика для взбивания

1 Чтобы снять венчик для взбивания, нажмите кнопку отсоединения (Рис. 10).

2 Чтобы снять соединительное устройство, потяните его с венчика (Рис. 11).

Вспениватель молока (только для модели HP1651)

1 Прикрепите вспениватель молока к соединительному устройству, должен прозвучать щелчок. (Рис. 12)

2 Прикрепите соединительное устройство к блоку электродвигателя (Рис. 13).

3 Подключите прибор к электросети.

4 Нагрейте молоко до температуры 55 °C – 65 °C.

Совет. Для получения наилучших результатов рекомендуется использовать консервированное молоко с 3,5% жирности.

Примечание. Не рекомендуется нагревать молоко до температуры выше 65 °C. Не допускайте закипания молока.

Делайте перерыв между обработками каждой последующей порции продуктов. Дайте прибору остыть в течение 5 минут перед дальнейшим использованием.

5 Налейте молоко в высокий термостойкий стакан.

6 Установите регулятор скорости на максимальное значение, нажмите кнопку включения/выключения и взбивайте молоко на протяжении примерно 60 секунд.

Примечание. Очищать вспениватель молока необходимо сразу после использования (см. главу “Очистка” и таблицу по уходу за прибором).

Отсоединение вспенивателя молока

1 Чтобы снять соединительное устройство, нажмите кнопку отсоединения (Рис. 14).

2 Чтобы снять вспениватель молока, потяните его из соединительного устройства (Рис. 15).

3 Чтобы снять конусные насадки вспенивателя молока, потяните их из вспенивателя (Рис. 16).

Очистка (Рис. 17)

Запрещается погружать в воду блок электродвигателя, соединительные устройства и крышку измельчителя среднего размера (только для модели HR1652), а также промывать их под водой. Для очистки этих деталей протрите их влажной тканью (Рис. 18).

1 Отключите прибор от электросети.

2 Чтобы снять насадку, нажмите кнопку отсоединения насадки на блоке электродвигателя.

3 Снимите насадку.

Совет. Для более тщательной очистки можно снять резиновые кольца с чаш измельчителей.

4 Более подробная информация содержится в специальной таблице по очистке прибора.

Совет. Для быстрой очистки насадки для смешивания налейте в стакан теплую воду с добавлением жидкого моющего средства, поместите в стакан насадку для смешивания и включите прибор приблизительно на 10 секунд.

Заказ принадлежностей

Если необходимо заменить старую или приобрести дополнительную деталь, посетите торговую организацию Philips или зайдите на веб-сайт www.philips.com/support. Если при заказе запчастей возникли проблемы, обратитесь в местный центр поддержки потребителей Philips.

Доступные аксессуары

Принадлежность	Номер по каталогу
Блок присоединения венчика	4203 035 95631
Венчик для взбивания	4203 035 95641
Вспениватель молока	4203 035 95651
Соединительное устройство измельчителя среднего размера	4203 035 95661
Чаша измельчителя среднего размера	4203 035 95671
Ножевой блок измельчителя среднего размера*	4203 035 95681
Ножевой блок для колки льда измельчителя среднего размера*	4203 035 95691
Стакан с крышкой	4203 035 95731

*С защитным колпачком

Защита окружающей среды

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду (Рис. 19).

Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или обслуживания, а также в случае возникновения проблем посетите веб-сайт Philips www.philips.com или обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в торговую организацию Philips.

Часто задаваемые вопросы

Вопрос	Ответ
Прибор издает сильный шум, неприятный запах, нагревается или дымит. Что делать в этой ситуации?	При продолжительном использовании прибор может издавать неприятный запах или выделять некоторое количество дыма. В этом случае необходимо отключить прибор и дать ему остыть в течение примерно 60 минут. Если проблема не устранена, обратитесь в ближайший центр поддержки потребителей Philips.
Можно ли обрабатывать в приборе горячие ингредиенты?	Перед обработкой ингредиентов их необходимо охладить до температуры примерно 80 °C.
Ингредиенты какого размера можно обрабатывать в приборе?	Ингредиенты необходимо нарезать кусочками размером примерно 2 x 2 см.
Могут ли твердые ингредиенты повредить прибор?	Да, при обработке таких ингредиентов, как кости и фрукты с косточками. Допускается обработка таких ингредиентов, как пармезан и шоколад.
Почему прибор внезапно прекратил работать?	Возможно, какие-нибудь твердые ингредиенты застопорили лезвия. Отпустите кнопку питания, отключите прибор от электросети, отсоедините блок электродвигателя и извлеките ингредиенты, застопорившие лезвия.

Рецепт

Начинка для блинов

Ингредиенты

- 120 г меда
- 100 г чернослива

1 **Охладите мед в холодильнике в течение нескольких часов.**

2 **Чернослив положите в чашу измельчителя, полейте медом.**

3 **Нажмите кнопку турборежима и смешивайте ингредиенты в течение 5 секунд.**

Úvod

Gratulujeme Vám ku kúpe a vitajte medzi zákazníkmi spoločnosti Philips! Ak chcete využiť všetky výhody zákazníckej podpory spoločnosti Philips, zaregistrujte svoj výrobok na adrese www.philips.com/welcome.

Opis zariadenia (Obr. 1)

A Prepínač rýchlostí
B Vypínač
C Tlačidlo Turbo
D Pohonná jednotka
E Uvoľňovacie tlačidlo
F Rameno mixéra
G Ochranný kryt

Metlička a nástavec na spenenie mlieka (len model HR1651)

H Spojka metličky a nástavca na spenenie mlieka
I Metlička
J Nástavec na spenenie mlieka

Okrúhla nádoba

K Veko okrúhlej nádoby
L Okrúhla nádoba

Stredný nástavec na sekanie (len model HR1652)

M Veko nádoby na sekanie
N Nástavec s čepeľami na drvenie ľadu
O Nástavec s čepeľami
P Nádoba na sekanie

Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na použitie a uschovajte si ho na neskoršie použitie.

Nebezpečenstvo

- Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody ani inej kvapaliny, ani ju neoplachujte pod tečúcou vodou. Na jej čistenie používajte iba navlhčenú tkaninu.

Varovanie

- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či sa napätie uvedené na zariadení zhoduje s napätím v sieti.
- Zariadenie nepoužívajte, ak sú zástrčka, sieťový kábel alebo iné súčiastky poškodené.
- Poškodený sieťový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby nedošlo k nebezpečnej situácii.
- Nedotýkajte sa čepelí, najmä keď je mixér pripojený k pohonnej jednotke. Čepele sú veľmi ostré.
- Nástavce s čepeľami na sekanie nikdy nepoužívajte bez nádoby na sekanie.
- Poškodené súčiastky vždy nahraďte originálnymi súčiastkami, inak záruku na používanie zariadenia stratí platnosť.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytuje dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.
- Nedovoľte deťom používať mixér bez dozoru.

- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Nikdy nenechávajte zariadenie zapnuté bez dozoru.
- Pri spracovávaní horúcich surovín dávajte pozor, aby nedošlo k ich rozliatiu.
- Žiadna časť príslušenstva nie je vhodná na používanie v mikrovlnnej rúre.
- Nedotýkajte sa čepelí, zvlášť vtedy, ak je zariadenie pripojené do siete. Čepele sú veľmi ostré.
- Ak sa čepele zaseknú, najskôr odpojte mixér zo siete, a potom uvoľnite suroviny, ktoré blokujú čepele.

Výstraha

- Pred skladaním, rozoberaním, odkladaním a čistením zariadenie vypnite a odpojte zo siete.
- Nepoužívajte príslušenstvo od iného výrobcu ani diely, ktoré spoločnosť Philips výslovne neodporučila. Ak takéto príslušenstvo alebo diely použijete, záruka stratí platnosť.
- Toto zariadenie je určené len na použitie v domácnosti. V prípade, že zariadenie použijete nevhodným spôsobom, na profesionálne alebo na poloprofesionálne účely alebo ak ho používate v rozpore s pokynmi v tomto návode, záruka stratí platnosť a spoločnosť Philips nenesie žiadnu zodpovednosť za spôsobené škody.
- Pohonnú jednotku udržiavajte mimo zdrojov tepla, ohňa, vlhkosti a nečistôt.
- Do nádob vkladajte len suroviny, ktorých teplota nepresahuje 80 °C/175 °F.
- Toto zariadenie je určené len na domáce použitie.
- Neprekračujte množstvá a časy spracovania uvedené v tabuľkách.
- Bez prerušenia môžete spracovať maximálne 1 dávku surovín. Pred spracovávaním ďalšej dávky surovín nechajte zariadenie 5 minút vychladnúť.
- Deklarovaná hodnota emisie hluku je 79 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Elektromagnetické polia (EMF)

Toto zariadenie značky Philips vyhovuje všetkým normám týkajúcim sa elektromagnetických polí (EMF). Ak budete zariadenie používať správne a v súlade s pokynmi v tomto návode na použitie, bude jeho použitie bezpečné podľa všetkých v súčasnosti známych vedeckých poznatkov.

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite súčiastky, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami (pozrite si časť ,,Čistenie‘‘).

Príprava na použitie

1 **Skôr, ako horúce suroviny začnete sekať, mixovať, prípadne ich nalejete do nádoby, nechajte ich vychladnúť (max. teplota 80 °C/175 °F).**

2 **Veľké kusy surovín pokrájajte na menšie kúsky veľkosti pribl. 2 cm.**

3 **Zariadenie pred pripojením do siete riadne poskladajte.**

Použitie zariadenia

Ručný mixér

Tento ručný mixér je určený na:

- miešanie kvapalín, napr. mliečnych výrobkov, omáčok, ovocných džúsov, polievok, miešaných nápojov a koktailov.
- mixovanie jemných surovín, ako je palacinkové cesto alebo majonéza.
- prípravu pyré z varených prísad, napr. na prípravu detskej stravy.

1 Suroviny vložte do nádoby.
Odporúčané množstvá a časy potrebné na prípravu sú uvedené v tabuľke.

Množstvá surovín a časy potrebné na ich prípravu

Suroviny	Množstvo surovín pri mixovaní	Čas	Rýchlosť
Ovocie a zelenina	100 – 200 g	30 s	Turbo
Detská strava, polievky a omáčky	100 – 400 ml	60 s	15-20
Cestá	100 – 500 ml	60 s	15-20
Koktaily a miešané nápoje	100 – 1000 ml	60 s	15-20

2 Rameno mixéra pripojte k pohonnej jednotke (budete počuť kliknutie) (Obr. 2).

3 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.

4 Kryt čepelí ponorte celý do pripravených surovín.

5 Zariadenie zapnite stlačením vypínača alebo tlačidla Turbo (Obr. 3).
- Keď použijete vypínač, môžete pomocou prepínača rýchlostí nastaviť rýchlosť. Čím vyššiu rýchlosť použijete, tým menej času treba na spracovanie surovín.
- Prepínač rýchlostí sa dá nastaviť od stupňa 1 (pomalá rýchlosť) až po stupeň 20 (vysoká rýchlosť).
- Ak použijete tlačidlo turbo rýchlosti, zariadenie začne pracovať maximálnou rýchlosťou. V tom prípade nie je možné rýchlosť meniť pomocou prepínača rýchlostí.

6 Suroviny mixujte pomalými krúživými pohybmi mixéra nahor a nadol.

Stredný nástavec na sekanie (len model HR1652)

Nástavec na sekanie je určený na sekanie surovín ako sú orechy, mäso, cibuľa, tvrdý syr, uvarené vajíčka, cesnak, bylinky, suchý chlieb atď. Stredný nástavec na sekanie má rovné čepele a vrúbkované čepele na drvenie ľadu. Na všetky suroviny uvedené v nasledujúcej tabuľke používajte nástavec s rovnými čepeľami. Nástavec s vrúbkovanými čepeľami na drvenie ľadu používajte iba na drvenie kociek ľadu.

Pri manipulácii s čepeľami buďte veľmi opatrní, pretože sú veľmi ostré. Buďte opatrní predovšetkým pri vyberaní čepelí z nádoby na sekanie, počas vyprázdňovania nádoby na sekanie a počas ich čistenia.

Výstraha: Bez prerušenia môžete spracovať maximálne 1 dávku surovín. Pred spracovávaním ďalšej dávky surovín nechajte zariadenie 5 minút vychladnúť.

Poznámka: Veľké kusy surovín pokrájajte na menšie kúsky veľkosti pribl. 2 cm.

1 Nástavec s čepeľami vložte do nádoby na sekanie (Obr. 4).

2 Do nádoby na sekanie vložte suroviny.
Odporúčané množstvá a časy potrebné na prípravu sú uvedené v tabuľke.

Množstvá surovín a časy potrebné na ich prípravu pomocou stredného nástavca na sekanie (len model HR1652)

Suroviny	Množstvo surovín pri sekaní	Čas	Rýchlosť
Cibuľa a vajíčka	200 g	5 x 1 s	1-5
Mäso	200 g	10 s	turbo
Bylinky	30 g	10 x 1 s	10-15
Orechy a mandle	200 g	30 s	turbo
Suchý chlieb	80 g	30 s	turbo
Parmezán	200 g	20 s	turbo
Horká čokoláda	100 g	20 s	turbo

3 Nádobu na sekanie zakryte vekom (Obr. 5).

4 Pohonnú jednotku upevnite na veko nádoby na sekanie (budete počuť „cvaknutie“) (Obr. 6).

5 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.

6 Zariadenie zapnite pomocou vypínača alebo tlačidla turbo rýchlosti.

Poznámka: Ak sa suroviny nalepia na stenu nádoby na sekanie, odpojte zariadenie zo siete a uvoľnite prilepené kusy varechou alebo pridaním malého množstva kvapliny (napr. ak robíte pesto).

Šľahacia metlička (len model HR1651)

Metlička je určená na šľahanie smotany, vaječných bielkov, dezertov a pod.

Výstraha: Bez prerušenia môžete spracovať maximálne 1 dávku surovín. Pred spracovávaním ďalšej dávky surovín nechajte zariadenie 5 minút vychladnúť.

1 Šľahaciu metličku nasaďte na spojky (budete počuť „cvaknutie“) (Obr. 7).

2 Do misy vložte suroviny.
Odporúčané množstvá a časy potrebné na prípravu sú uvedené v tabuľke.

Množstvá surovín a časy potrebné na ich prípravu pri šľahaní

Suroviny	Množstvo surovín pri šľahaní	Čas
Šľahačka	250 ml	70 až 90 s
Vaječné bielka	4 vajíčka	120 s

Tip Ak chcete spracovať malé množstvo surovín, požadovaný výsledok dosiahnete rýchlejšie, ak nádobu trochu nakloníte (Obr. 8).

Tip Pri príprave šľahačky používajte nádobu. Predídete tak vyšplechnutiu smotany.

Tip Pri šľahaní vaječných bielkov dosiahnete najlepšie výsledky, ak použijete veľkú misu.

Tip Vyšplechnutiu smotany predídete, ak ju začnete šľahať pri nastavení nízkej rýchlosti a približne po 1 minúte budete pokračovať pri vyššej rýchlosti.

Poznámka: Metličku nepoužívajte na prípravu cesta alebo koláčovej zmesi.

3 Spojoku nasaďte na pohonnú jednotku („kliknutie“) (Obr. 9).

4 Zariadenie pripojte do siete a stlačte vypínač.

5 Po približne 1 minúte môžete stlačiť tlačidlo turbo rýchlosti a pokračovať v šľahaní na najvyššom rýchlostnom stupni.

Odpájanie metličky

1 Metličku odpojíte stlačením uvoľňovacieho tlačidla (Obr. 10).

2 Ak chcete spojku odpojiť, vytiahnite z nej metličku (Obr. 11).

Nástavec na spenenie mlieka (len model HP1651)

1 Nástavec na spenenie mlieka nasaďte na spojku („cvaknutie“). (Obr. 12)

2 Spojku nasaďte na pohonnú jednotku (Obr. 13).

3 Zariadenie pripojte do siete.

4 Mlieko zohrejte na teplotu 55 °C – 65 °C/131 °F – 149 °F.

Tip Najlepšie výsledky dosiahnete, ak použijete trvanlivé mlieko s obsahom tuku 3,5 %.

Poznámka: Mlieko nezohrievajte na teplotu vyššiu ako 65 °C/149 °F. Mlieko nenechajte zovrieť.

Bez prerušenia môžete spracovať maximálne 1 dávku surovín. Pred spracovávaním ďalšej dávky surovín nechajte zariadenie 5 minút vychladnúť.

5 Mlieko nalejte do vysokej teplovzdornej nádoby.

6 Prepínač rýchlostí nastavte na najvyšší stupeň, stlačte vypínač a nechajte mlieko speniť po dobu približne 60 sekúnd.

Poznámka: Nástavec na spenenie mlieka očistite ihneď po jeho použití (pozrite si kapitolu „Čistenie“ a tabuľku spôsobov čistenia).

Odpájanie nástavca na spenenie mlieka

1 Spojku odpojte stlačením uvoľňovacieho tlačidla (Obr. 14).

2 Nástavec na spenenie mlieka odpojíte tak, že ho vytiahnete zo spojky (Obr. 15).

3 Kužele nástavca na spenenie mlieka odstránite tak, že ich vytiahnete z nástavca (Obr. 16).

Čistenie (Obr. 17)

Pohonnú jednotku, spojovacie nástavce ani veko stredného nástavca na sekanie (iba model HR1652) neponárajte do vody, ani ich neoplachujte pod tečúcou vodou. Na ich vyčistenie použite navlhčenú tkaninu (Obr. 18).

1 Zariadenie odpojte zo siete.

2 Stlačením uvoľňovacieho tlačidla na pohonnej jednotke odpojte použité príslušenstvo.

3 Rozložte príslušenstvo.

Tip Ak chcete nádobu na sekanie dôkladne očistiť, môžete z nej odstrániť aj gumený krúžok.

4 Ďalšie pokyny nájdete v tabuľke o čistení.

Tip Rameno mixéra rýchlo vyčistíte, ak nalejete do nádoby teplú vodu s trochou prostriedku na umývanie riadu, vložíte ho do nej a necháte zariadenie pracovať približne 10 sekúnd.

Objednávanie príslušenstva

Ak potrebujete vymeniť príslušenstvo alebo si chcete zakúpiť dodatočné príslušenstvo, navštívte svojho predajcu výrobkov Philips alebo webovú stránku www.philips.com/support. Ak máte problémy s kúpou súčiastok, obráťte sa na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo Vašej krajine.

Dostupné príslušenstvo

Príslušenstvo	Katalógové číslo
Spojovací nástavec na šľahanie	4203 035 95631
Metlička	4203 035 95641
Nástavec na spenenie mlieka	4203 035 95651
Spojka pre stredný nástavec na sekanie	4203 035 95661
Nádoba stredného nástavca na sekanie	4203 035 95671
Nástavec s čepeľami pre stredný nástavec na sekanie*	4203 035 95681
Čepeľ na drvenie ľadu pre stredný nástavec na sekanie*	4203 035 95691
Nádoba s vekom	4203 035 95731

*Vrátane ochranného krytu

Životné prostredie

- Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho odovzdajte na mieste oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie (Obr. 19).

Záruka a servis

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku spoločnosti Philips, www.philips.com, alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo Vašej krajine (telefónne číslo strediska nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste). Ak sa vo Vašej krajine toto stredisko nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips.

Často kladené otázky

Otázka	Odpoveď
Zariadenie je hlučné, šíri sa z neho nepríjemný zápach, je na dotyk horúce alebo z neho uniká dym. Čo mám robiť?	Zo zariadenia sa môže šíriť zápach alebo unikať malé množstvo dymu, ak bolo pridlho zapnuté. V takom prípade by ste mali zariadenie vypnúť a nechať vychladnúť po dobu približne 60 minút. Ak problém pretrváva, obráťte sa na najbližšie Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips.
Môžem spracovávať vriace suroviny?	Pred spracovaním nechajte suroviny vychladnúť na teplotu približne 80 °C/175 °F.
Akú veľkosť by mali mať spracovávané suroviny?	Nakrájajte suroviny na kúsky o veľkosti približne 2 x 2 cm.
Môže sa zariadenie poškodiť spracovávaním veľmi tvrdých surovín?	Áno, ak spracovávate veľmi tvrdé suroviny, ako napríklad kosti alebo ovocie s kôstkami. Suroviny ako parmezán, čokoláda a pod. spracovávať môžete.
Prečo sa mixér náhle zastaví?	Niektoré tvrdé suroviny mohli zablokovať čepele. Uvoľnite vypínač, odpojte zariadenie od napájania, odpojte pohonnú jednotku a odstráňte suroviny, ktoré blokujú čepele.

Recept

Plnka do palaciniek

Zloženie:

- 120 g medu
- 100 g sliviek

1 Med vložte na niekoľko hodín do chladničky.

2 Slivky vložte do nádoby na sekanie a polejte medom.

3 Stlačte tlačidlo Turbo rýchlosti a sekajte asi 5 sekúnd.

Uvod

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu! Če želite popolnoma izkoristiti podporo, ki jo nudi Philips, registrirajte izdelek na www.philips.com/welcome.

Splošni opis (Sl. 1)

A Izbirnik hitrosti
B Gumb za vklop/izklop
C Gumb za turbo hitrost
D Motorna enota
E Gumb za sprostitev
F Palični mešalnik
G Zaščitni pokrovček

Metlica in spenjevalnik mleka (samo HR1651)
H Sklopna enota metlice in spenjevalnika mleka
I Metlica
J Spenjevalnik mleka

Okrogli vrč
K Pokrov okroglega vrča
L Okrogli vrč

Srednji sekljalnik (samo HR1652)
M Pokrov sekljalnika
N Enota sekljalnika za drobljenje ledu
O Rezilna enota
P Posoda za sekljanje

Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite ta uporabniški priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

Nevarnost
- Motorne enote ne potapljajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino, niti je ne spirajte z vodo. Za čiščenje motorne enote uporabljajte le vlažno krpo.

Opozorilo
- Preden priključite aparat na električno omrežje, preverite, ali napetost, navedena na aparatu, ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtikač, kabel ali katera druga komponenta.
- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščeni servis ali ustrezno usposobljeno osebje.
- Ne dotikajte se rezil, predvsem ko je palični mešalnik priključen na motorno enoto. Rezila so zelo ostra.
- Rezilne enote sekljalnika ne uporabljajte brez posode za sekljanje.
- Če se aparat poškoduje, ga vedno zamenjajte z originalnim, sicer garancija ne bo več veljavna.
- Aparat ni namenjen uporabi s strani otrok in oseb z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali oseb s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen če jih pri uporabi nadzoruje ali jim svetuje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Otroci naj ne uporabljajo aparata brez nadzora.
- Pazite, da se otroci ne igrajo z aparatom.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Pri obdelovanju vročih sestavin pazite, da preprečite škropljenje.
- Nastavki niso primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.

- Ne dotikajte se rezil, predvsem ko je aparat priključen na električno omrežje. Rezila so zelo ostra.
- Če se rezila zataknejo, aparat izključite iz električnega omrežja in šele nato odstranite hrano, ki jih ovira.

Previdno

- Preden aparat sestavite, razstavite, shranite ali očistite, ga izklopite in izključite iz električnega omrežja.
- Ne uporabljajte nastavkov ali delov drugih proizvajalcev, ki jih Philips posebej ne priporoča. V primeru uporabe tovrstnih nastavkov se garancija razveljavi.
- Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu. Če se aparat uporablja nepravilno ali v profesionalne oziroma polprofesionalne namene oziroma na način, ki ni v skladu z navodili za uporabo, postane garancija neveljavna, Philips pa ne prevzema nikakršne odgovornosti za morebitno povzročeno škodo.
- Motorne enote ne izpostavljajte vročini, ognju, vlagi in umazaniji.
- V vrč in posodo sekljalnika ne dajajte sestavin, ki imajo temperaturo nad 80 °C/175 °F.
- Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.
- Ne prekoračite količine in časa obdelave, ki sta navedena v tabelah.
- Neprekinjeno ne obdelujte več kot ene porcije. Pred nadaljevanjem obdelave počakajte 5 minut, da se aparat ohladi.
- Raven hrupa: Lc = 79 dB [A].

Elektromagnetna polja (EMF)

Ta Philipsov aparat ustreza vsem standardom glede elektromagnetnih polj (EMF). Če z aparatom ravnate pravilno in v skladu z navodili v tem priročniku, je njegova uporaba glede na danes veljavne znanstvene dokaze varna.

Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo temeljito očistite vse dele aparata, ki pridejo v stik s hrano (oglejte si poglavje “Čiščenje”).

Priprava za uporabo

1 Vroče sestavine naj se, preden jih boste sekljali, mešali ali nalili v vrč, ohladijo (najvišja temperatura 80 °C/175 °F).

2 Večje sestavine pred obdelavo narežite na 2 cm velike koščke.

3 Pred vklopom v omrežno vtičnico aparat najprej pravilno sestavite.

Uporaba aparata

Ročni mešalnik

Ročni mešalnik je namenjen za:

- mešanje tekočin, npr. mlečnih izdelkov, omak, sadnih sokov, juh ter mešanih in osvežilnih napitkov.
- mešanje mehkih sestavin, npr. osnove za palačinke ali majoneze.
- pasiranje kuhanih sestavin, npr. za otroško hrano.

1 Sestavine položite v posodo mlinčka.

Priporočeno količino in čas obdelave si oglejte v spodnji tabeli.

Količina sestavin in čas obdelave za mešanje

Sestavine	Količina sestavin za mešanje	Čas	Hitrost
Sadje in zelenjava	100–200 g	30 sekund	Turbo
Otroška hrana, juhe in omake	100–400 ml	60 sekund	15-20
Osnova za palačinke	100–500 ml	60 sekund	15-20
Mlečni in osvežilni napitki	100–1000 ml	60 sekund	15-20

2 Palični mešalnik namestite na motorno enoto (“klik”) (Sl. 2).

3 Vtikač vtaknite v omrežno vtičnico.

4 Zaščito rezila pogreznite do konca v sestavine.

5 Če aparat želite vklopiti, pritisnite gumb za vklop/izklop ali gumb za turbo hitrost (Sl. 3).
- Če uporabite gumb za vklop/izklop, lahko hitrost nastavite z izbirnikom hitrosti. Višja je hitrost, krajši je čas obdelave.
- Izbirnik hitrosti ima nastavitve od 1 (nizka hitrost) do 20 (visoka hitrost).
- Pri uporabi gumba za turbo hitrost deluje aparat pri najvišji hitrosti. V tem primeru hitrosti ne morete uravnavati z izbirnikom hitrosti.

6 Za mešanje sestavin aparat počasi premikajte gor in dol ter krožno.

Srednji sekljalnik (samo HR1652)

Sekljalnik je namenjen sekljanju sestavin, kot so orehi, meso, čebula, trdi sir, kuhana jajca, česen, zelišča, suh kruh itd. Srednjemu sekljalniku je priložena rezilna enota z ravnimi rezili in enoto za drobljenje ledu z nazobčanimi rezili. Za sestavine v spodnji tabeli morate uporabljati rezilno enoto z ravnimi rezili. Enoto za drobljenje ledu z nazobčanimi rezili uporabljajte samo za drobljenje ledenih kock.

Pri rokovanju z rezilnimi enotami bodite nadvse previdni, ker so rezila izredno ostra. Predvsem bodite previdni pri odstranjevanju rezilne enote iz posode za sekljanje, pri praznjenju posode za sekljanje in pri čiščenju.

Pozor: Neprekinjeno ne obdelujte več kot ene porcije. Pred nadaljevanjem obdelave počakajte 5 minut, da se aparat ohladi.

Opomba: Večje sestavine pred obdelavo narežite na 2 cm velike koščke.

1 Rezilno enoto namestite v posodo za sekljanje (Sl. 4).

2 V posodo za sekljanje dajte sestavine.
Priporočeno količino in čas obdelave si oglejte v spodnji tabeli.

Količina sestavin in čas obdelave za srednji sekljalnik (samo HR1652)

Sestavine	Količina sestavin za sekljanje	Čas	Hitrost
Čebula in jajca	200 g	5 x 1sekundo	1-5
Meso	200 g	10 sekund	turbo
Zelišča	30 g	10 x 1sekundo	10-15
Orehi in mandlji	200 g	30 sekund	turbo
Suh kruh	80 g	30 sekund	turbo
Parmezan	200 g	20 sekund	turbo
Temna čokolada	100 g	20 sekund	turbo

3 Na posodo za sekljanje namestite pokrov sekljalnika (Sl. 5).

4 Na pokrov sekljalnika pritrdite motorno enoto (“klik”) (Sl. 6).

5 Vtikač vtaknite v omrežno vtičnico.

6 Če aparat želite vklopiti, pritisnite gumb za vklop/izklop ali gumb za turbo hitrost.

Opomba: Če se sestavine primejo na steno posode sekljalnika, izključite aparat in sestavine z lopatico ali z nekaj tekočine odstranite s stene (na primer če pripravljate pesto).

Metlica (samo HR1651)

Metlica je namenjena stepanju smetane, beljakov, sladic, itd.

Pozor: Neprekinjeno ne obdelujte več kot ene porcije. Pred nadaljevanjem obdelave počakajte 5 minut, da se aparat ohladi.

1 Metlico pritrdite na nastavek (“klik”) (Sl. 7).

2 Sestavine dajte v skledo.
Priporočeno količino in čas obdelave si oglejte v spodnji tabeli.

Količina sestavin in čas obdelave za stepanje

Sestavine	Količina za stepanje	Čas
Smetana	250 ml	70–90 s
Beljak	4 jajca	120 sekund

Namig: Če želite obdelati manjšo količino, vrč za boljši rezultat rahlo nagnite (Sl. 8).

Namig: Pri stepanju smetane uporabite vrč, da preprečite škropljenje.

Namig: Pri stepanju beljakov za boljše rezultate uporabite veliko skledo.

Namig: Da bi preprečili škropljenje, začnite z nizko hitrostjo in po približno 1 minuti nadaljujte z višjo hitrostjo.

Opomba: Metlice ne uporabljajte za pripravo testa ali zmesi ta torte.

3 Sklopno enoto pritrdite na motorno enoto (“klik”) (Sl. 9).

4 Vtikač vključite v omrežno vtičnico in pritisnite gumb za vklop/izklop.

5 Po približno 1 minuti lahko pritisnete gumb za turbo hitrost, da nadaljujete s turbo hitrostjo.

Odstranitev metlice

1 Če metlico želite odstraniti, pritisnite gumb za sprostitev (Sl. 10).

2 Sklopno enoto odstranite tako, da jo povlečete z metlice (Sl. 11).

Spenjevalnik mleka (samo HP1651)

1 Spenjevalnik mleka namestite na sklopno enoto (“klik”). (Sl. 12)

2 Sklopno enoto pritrdite na motorno enoto (Sl. 13).

3 Priključite aparat.

4 Mleko segrejte na temperaturo med 55 °C – 65 °C/131 °F – 149 °F.

Namig: Najboljše rezultate dosežete s trajnim mlekom s 3,5 % vsebnostjo maščob.

Opomba: Mleka ne segrejte na temperaturo nad 65 °C/149 °F. Mleko ne sme zavreti.

Neprekinjeno ne obdelujte več kot ene porcije. Pred nadaljevanjem obdelave počakajte 5 minut, da se aparat ohladi.

5 Mleko nalijte v visok toplotno odporen vrč.

6 Izbirnik hitrosti nastavite na najvišjo nastavitev, pritisnite gumb za vklop/izklop in mleko penite približno 60 sekund.

Opomba: Spenjevalnik za mleko očistite takoj po uporabi (oglejte si poglavje “Čiščenje” in tabelo za čiščenje).

Odstranitev spenjevalnika mleka

1 Če sklopno enoto želite odstraniti, pritisnite gumb za sprostitev (Sl. 14).

2 Spenjevalnik mleka odstranite tako, da ga povlečete s sklopne enote (Sl. 15).

3 Stožce spenjevalnika mleka odstranite tako, da jih povlečete s spenjevalnika mleka (Sl. 16).

Čiščenje (Sl. 17)

Motorne enote, sklopnih enot in pokrova srednjega sekljalnika (samo HR1652) ne potapljajte v vodo in ne spirajte pod tekočo vodo. Očistite jih z vlažno krpo (Sl. 18).

1 Izklopite aparat iz električnega omrežja.

2 Nastavek odstranite tako, da pritisnete gumb za sprostitev na motorni enoti.

3 Razstavite nastavek.

Namig: Za boljše čiščenje lahko s sekljalne posode odstranite tudi gumijasta tesnila.

4 Dodatna navodila si oglejte v tabeli za čiščenje.

Namig: Za hitro čiščenje paličnega mešalnika v vrč zlijte toplo vodo z nekaj tekočega čistila, vstavite palični mešalnik in aparat pustite delovati približno 10 sekund.

Naročanje pribora

Če želite zamenjati nastavek ali kupiti dodatnega, se obrnite na Philipsovega prodajalca ali obiščite spletno stran www.philips.com/support. Če imate težave pri pridobivanju nastavkov, se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v svoji državi.

Razpoložljivi nastavki

Nastavek	Koda
Sklopna enota metlice	4203 035 95631
Metlica	4203 035 95641
Spenjevalnik mleka	4203 035 95651
Sklopna enota srednjega sekljalnika	4203 035 95661
Posoda srednjega sekljalnika	4203 035 95671
Rezilna enota srednjega sekljalnika*	4203 035 95681
Enota srednjega sekljalnika za drobljenje ledu*	4203 035 95691
Vrč s pokrovom	4203 035 95731

*Vključno z zaščitnim pokrovčkom

Okolje

- Aparata po poteku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako boste pripomogli k ohranitvi okolja (Sl. 19).

Garancija in servis

Za servis, informacije ali v primeru težav obiščite Philipsovo spletno stran na naslovu www.philips.com ali pa se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v svoji državi (telefonsko številko najdete na mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi ni takšnega centra, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca.

Pogosta vprašanja

Vprašanje	Odgovor
Aparat je zelo glasen, oddaja neprijeten vonj, je vroč na dotik ali se iz njega kadi. Kaj naj storim?	Aparat lahko oddaja neprijeten vonj ali se iz njega malce kadi tudi, če je bil predolgo vklopljen. V tem primeru morate aparat izklopiti in počakati 60 minut, da se ohladi. Če težave ne morete odpraviti, se obrnite na najbližji Philipsov center za pomoč uporabnikom.
Lahko obdelam vrele sestavine?	Preden sestavine obdelate, počakajte, da se ohladijo na temperaturo približno 80 °C/175 °F.
Kakšne velikost morajo biti sestavine za obdelavo?	Sestavine narežite na koščke velikosti približno 2 x 2 cm.
Lahko aparat poškodujem, če obdelam zelo trde sestavine?	Da, če obdelate zelo trde sestavine, kot so kosti in sadje s peškami. Obdelate pa lahko sestavine, kot sta parmezan in čokolada.
Zakaj aparat naenkrat preneha delovati?	Nekatere trde sestavine blokirajo rezila. Sprostite gumb vklop/izklop, izključite aparat, snemite motorno enoto in odstranite sestavine, ki blokirajo rezila.

Recept

Nadev za palačinke

Sestavine:
- 120 g medu
- 100 g suhih sliv

1. Med za več ur postavite v hladilnik.
2. Suhe slive dodajte v posodo za sekljanje in prelijte z medom.
3. Pritisnite gumb za turbo hitrost in sekljajte 5 sekund.

Uvod

Čestitamo vam na kupovini i dobro došli u Philips! Da biste imali sve pogodnosti podrške koju pruža Philips, registrujte svoj proizvod na www.philips.com/welcome.

Opšti opis (Sl. 1)

A Regulator brzine
B Dugme za uključivanje/isključivanje
C Dugme turbo
D Jedinica motora
E Dugme za otpuštanje
F Cilindrični blender
G Zaštitni poklopac

Mutilica i sistem za penu (samo HR1651)
H Jedinica za povezivanje mutilice i sistema za penu
I Mutilica
J Sistem za penu

Okrugla posuda
K Poklopac okrugle posude
L Okrugla posuda

Srednja seckalica (samo HR1652)
M Poklopac seckalice
N Jedinica sa sečivima za drobljenje leda
O Jedinica sa sečivima
P Posuda za seckanje

Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovo uputstvo i sačuvajte ga za buduće potrebe.

Opasnost
- Nikad ne potapajte jedinicu motora u vodu ili bilo kakvu drugu tečnost i nemojte je ispirati pod slavinom. Za čišćenje jedinice motora upotrebljavajte samo vlažnu krpu.

Upozorenje
- Pre uključivanja aparata, proverite da li napon naznačen na aparatu odgovara naponu lokalne mreže.
- Aparat ne upotrebljavajte ako su utikač, kabl ili drugi delovi oštećeni.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, on uvek mora biti zamenjen od strane kompanije Philips, ovlašćenog Philips servisa ili na sličan način kvalifikovanih osoba, kako bi se izbegao rizik.
- Izbegavajte dodir sa sečivima, naročito kada je cilindrični blender stavljen na jedinicu motora. Sečiva su veoma oštra.
- Nikada nemojte koristiti jedinicu sa sečivima seckalice bez posude za seckanje.
- Ako je aparat oštećen, uvek ga zamenite originalnim jer će u suprotnom prestati da važi garancija.
- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu od strane osoba (što podrazumeva i decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili na osnovu uputstava za upotrebu aparata datih od strane osobe koja odgovara za njihovu bezbednost.
- Nemojte dozvoliti deci da koriste aparat bez nadzora.
- Deca moraju da budu pod nadzorom da se ne bi igrala aparatom.

- Nikada ne ostavljajte uključen aparat bez nadzora.
- Pazite da izbegnete prskanje prilikom obrade vrućih sastojaka.
- Nijedan dodatak nije pogodan za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici.
- Nemojte dodirivati sečiva, naročito kada je aparat priključen na napajanje. Sečiva su veoma oštra.
- Ako se sečiva zaglave, isključite aparat iz električne mreže pre uklanjanja sastojaka koji blokiraju sečiva.

Oprez

- Isključite aparat i izvucite kabl iz struje pre sklapanja, rasklapanja, odlaganja i čišćenja.
- Nikada nemojte koristiti dodatke ili delove drugih proizvođača odnosno one dodatke i delove koje kompanija Philips nije izričito preporučila. U slučaju upotrebe takvih dodataka ili delova, garancija prestaje da važi.
- Ovaj aparat je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Ako se aparat upotrebljava nepropisno ili za poluprofesionalne namene ili se koristi na način koji nije u skladu sa uputstvima iz korisničkog priručnika, garancija će prestati da važi, a Philips neće prihvatiti odgovornost za bilo kakva nastala oštećenja.
- Držite jedinicu motora dalje od izvora toplote, vatre, vlage i prljavštine.
- Posudu za seckanje nemojte nikada da punite sastojcima koji su topliji od 80°C/175°F.
- Aparat je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu.
- Nemojte prekoračiti količine i vremena pripremanja koji su navedeni u tabeli.
- Posle obrade jedne količine napravite pauzu. Ostavite aparat da se ohladi 5 minuta pre nego što nastavite obrađivanje.
- Jačina buke: Lc = 79 dB (A).

Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj Philips aparat je usklađen sa svim standardima u vezi sa elektromagnetnim poljima (EMF). Ako se aparatom rukuje na odgovarajući način i u skladu sa uputstvima iz ovog priručnika, aparat je bezbedan za upotrebu prema naučnim dokazima koji su danas dostupni.

Pre prve upotrebe

Pre prve upotrebe aparata temeljno očistite delove koji će doći u dodir sa hranom (pogledajte poglavlje „Čišćenje“).

Pre upotrebe

1. **Pustite da se sastojci ohlade pre nego što ih iseckate, izmiksate ili sipate u posudu (maks. temperatura 80°C/175°F).**
2. **Isecite velike sastojke na male delove veličine oko 2 cm pre obrade.**
3. **Propisno sastavite aparat pre nego što utikač uključite u zidnu utičnicu.**

Upotreba aparata

Ručni mikser

Blender je namenjen za:

- pravljenje tečnih namirnica, kao što su mlečni proizvodi, voćni sokovi, supe, kokteli i šejkovi.
- mućenje mekih sastojaka, kao što su testo za palačinke ili majonez.
- pravljenje pirea od kuvanih sastojaka, na primer priprema hrane za bebe.

1. **Stavite sastojke u posudu mlina.**

Pogledajte tabelu za tačne količine i vremena obrade.

Količine i vremena obrade mućenja

Sastojci	Količina za mućenje	Vreme	Brzina
Voće i povrće	100-200 g	30 sek.	Turbo
Hrana za bebe, supe i prelivi	100-400 ml	60 sek.	15-20
Smese	100-500 ml	60 sek.	15-20
Šejkovi i kokteli	100-1000 ml	60 sek.	15-20

2 **Stavite cilindrični blender na jedinicu motora („klik“) (Sl. 2).**

3 **Uključite utikač u zidnu utičnicu.**

4 **Štitnik za sečivo gurnite potpuno u sastojke.**

5 **Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje ili dugme za turbo brzinu da biste uključili aparat (Sl. 3).**
- Ako koristite dugme za uključivanje/isključivanje, brzinu možete da podesite pomoću regulatora brzine. Što je brzina veća, potrebno je kraće vreme za obradu.
- Regulator brzine ima postavke od 1 (mala brzina) do 20 (velika brzina).
- Kada koristite dugme za turbo brzinu, aparat radi na maksimalnoj brzini. U ovom slučaju ne možete da podešavate brzinu regulatorom brzine.

6 **Pomerajte aparat polako gore dole i u krugovima da biste obradili sastojke.**

Srednja seckalica (samo HR1652)

Seckalica je namenjena za seckanje sastojaka kao što su orasi, meso, crni luk, tvrdi sir, kuvana jaja, beli luk, začini, suv hleb itd. Srednja seckalica se isporučuje sa jedinicom sa sečivom (ravna sečiva) i jedinicom sa sečivom za drobljenje leda sa nazubljenim sečivima. Za sve sastojke navedene u tabeli ispod morate da koristite jedinicu sa sečivom sa ravnim sečivima. Jedinicu sa nazubljenim sečivom za drobljenje leda koristite samo za drobljenje kockica leda.

Budite izuzetno pažljivi prilikom rukovanja jedinicom sa sečivima, sečiva su veoma oštra. Posebno budite pažljivi prilikom uklanjanja sečiva iz posude za seckanje, pražnjenja posude za seckanje i tokom čišćenja.

Oprez: Posle obrade jedne količine napravite pauzu. Ostavite aparat da se ohladi 5 minuta pre nego što nastavite obrađivanje.

Napomena: Isecite velike sastojke na male delove veličine oko 2 cm pre obrade.

1 **Stavite jedinicu sa sečivom u posudu za seckanje (Sl. 4).**

2 **Stavite sastojke u posudu za seckanje.**
Pogledajte tabelu za tačne količine i vremena obrade.

Količine i vremena obrade za srednju seckalicu (samo HR1652)

Sastojci	Količine za seckanje	Vreme	Brzina
Luk i jaja	200 g	5 x 1 sek.	1-5
Meso	200 g	10 sek.	turbo
Začini	30 g	10 x 1 sek.	10-15
Orasi i bademi	200 g	30 sek.	turbo
Suv hleb	80 g	30 sek.	turbo
Parmezan sir	200 g	20 sek.	turbo
Crna čokolada	100 g	20 sek.	turbo

3 Stavite poklopac seckalice na posudu za seckanje (Sl. 5).

4 Pričvrstite jedinicu motora na poklopac seckalice („klik“) (Sl. 6).

5 Uključite utikač u zidnu utičnicu.

6 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje ili dugme za turbo brzinu da biste uključili aparat.

Napomena: Ako se sastojci zalepe za zid posude za seckanje, isključite aparat iz struje i lopaticom odlepite osušene sastojke sa zida ili dodajte malo tečnosti (npr. ako pravite pesto).

Mutilica (samo HR1651)

Mutilica je namenjena za šlag, mućenje belanaca, deserte itd.

Oprez: Posle obrade jedne količine napravite pauzu. Ostavite aparat da se ohladi 5 minuta pre nego što nastavite obrađivanje.

1 Spojite mutilicu sa jedinicom za povezivanje („klik“) (Sl. 7).

2 Stavite sastojke u posudu.
Pogledajte tabelu za tačne količine i vremena obrade.

Količine za mućenje i vreme obrade

Sastojci	Količina za mućenje	Vreme
Šlag	250 ml	70-90 sek.
Belanca	4 jajeta	120 sek.

Savet: Ukoliko želite da preradite malu količinu, lagano nagnite posudu da biste brže dobili rezultate (Sl. 8).

Savet: Prilikom mućenja šlaga koristite posudu da biste izbegli prskanje.

Savet: Za mućenje belanaca koristite veliku posudu da biste postigli najbolji rezultat.

Savet: Da biste izbegli prskanje, počnite sa malom brzinom i povećajte je nakon približno 1 minut.

Napomena: Mutilicu nemojte koristiti za pripremanje testa niti mešavine za tortu.

3 Spojite jedinicu za povezivanje sa jedinicom motora („klik“) (Sl. 9).

4 Utikač uključite u zidnu utičnicu i pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje.

5 Nakon oko 1 minuta možete da pritisnete dugme za turbo brzinu i nastavite sa turbo brzinom.

Skidanje mutilice

1 Da biste skinuli mutilicu, pritisnite dugme za otpuštanje (Sl. 10).

2 Da biste skinuli jedinicu za povezivanje, povucite je sa mutilice (Sl. 11).

Sistem za penu (samo HP1651)

1 Pričvrstite sistem za penu na jedinicu za povezivanje („klik“). (Sl. 12)

2 Pričvrstite jedinicu za povezivanje na jedinicu motora (Sl. 13).

3 Priključite aparat.

4 Zagrejte mleko do temperature 55°C - 65°C/131°F - 149°F.

Savet: Najbolje rezultate ćete postići ako koristite dugotrajno mleko sa 3,5% mlečne masti.

Napomena: Nemojte zagrevati mleko do temperature preko 65°C/149°F. Nemojte dozvolite da mleko provri.

Posle obrade jedne količine napravite pauzu. Ostavite aparat da se ohladi 5 minuta pre nego što nastavite obrađivanje.

5 Sipajte mleko u visoku termootpornu posudu.

6 Podesite regulator brzine na najvišu postavku, a zatim pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje i pravite penu od mleka približno 60 sekundi.

Napomena: Uvek očistite sistem za penu odmah nakon upotrebe (pogledajte poglavlje „Čišćenje“ i tabelu za čišćenje).

Skidanje sistema za penu

1 Da biste skinuli jedinicu za povezivanje, pritisnite dugme za otpuštanje (Sl. 14).

2 Da biste skinuli sistem za penu, povucite ga sa jedinice za povezivanje (Sl. 15).

3 Da biste skinuli levke sistema za penu, povucite ih sa sistema za penu (Sl. 16).

Čišćenje (Sl. 17)

Jedinicu motora, jedinice za povezivanje ili poklopac srednje seckalice (samo HR1652) nemojte uranjati u vodu niti ispirati ispod slavine. Čistite ih samo vlažnom krpom (Sl. 18).

1 Isključite aparat iz utičnice.

2 Pritisnite dugme za oslobađanje na jedinici motora da biste uklonili dodatak koji ste koristili.

3 Skinite dodatak.

Savet: Takođe možete da uklonite gumeni prsten sa posude za seckanje za detaljno čišćenje.

4 Dodatna uputstva potražite u tabeli za čišćenje.

Savet: Ako želite da obavite brzo čišćenje cilindričnog blendera, sipajte toplu vodu sa malo deterdženta za pranje sudova u posudu, stavite cilindrični blender i uključite aparat na približno 10 sekundi.

Naručivanje dodataka

Ukoliko je potrebno da zamenite deo ili ako želite da kupite dodatni deo, obratite se ovlašćenom prodavcu Philips proizvoda ili posetite Web lokaciju www.philips.com/support. Ako imate problema sa nabavljanjem delova, obratite se centru za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji.

Dostupan pribor

Pribor	Servisni broj
Jedinica za povezivanje mutilice	4203 035 95631
Mutilica	4203 035 95641
Sistem za penu	4203 035 95651
Jedinica za povezivanje srednje seckalice	4203 035 95661
Posuda srednje seckalice	4203 035 95671
Jedinica sa sečivima srednje seckalice*	4203 035 95681
Jedinica sa sečivom za drobljenje leda srednje seckalice*	4203 035 95691
Posuda sa poklopcem	4203 035 95731

*U kompletu je zaštitni poklopac

Zaštita okoline

- Aparat koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlažete u kućni otpad, već ga predajte na zvaničnom mestu prikupljanja za reciklažu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline (Sl. 19).

Garancija i servis

Ukoliko vam je potreban servis, informacije ili ako imate neki problem, posetite Web lokaciju kompanije Philips na adresi www.philips.com ili se obratite centru za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji (broj telefona ćete pronaći na međunarodnom garantnom listu). Ako u vašoj zemlji ne postoji centar za korisničku podršku, obratite se lokalnim distributeru Philips proizvoda.

Najčešća pitanja

Pitanje	Odgovor
Aparat pravi veliku buku, neprijatne mirise, vreo je na dodir ili ispušta dim. Šta da radim?	Neprijatan miris ili dim mogu se pojaviti ako se aparat predugo koristi. U tom slučaju, trebalo bi da isključite aparat i ostavite ga da se hladi 60 minuta. Ako problem potraje, obratite se najbližem Philips servisnom centru.
Da li mogu da prerađujem proključale sastojke?	Ostavite sastojke da se ohlade do približno 80°C/175°F pre prerade.
Koje veličine treba da budu sastojci pre prerade?	Sastojke isecite na komade veličine približno 2 x 2 cm.
Da li je moguće oštetiti aparat preradom veoma tvrdih sastojaka?	Da, ako prerađujete veoma tvrde sastojke kao što su kosti i voće sa košticama. Možete da prerađujte sastojke kao što je parmezan ili čokolada itd.
Zašto je aparat iznenada prestao da radi?	Možda su neki tvrdi sastojci blokirali sečiva. Otpustite dugme za uključivanje/isključivanje, isključite kabl iz struje, skinite jedinicu motora i uklonite sastojke koji blokiraju sečiva.

Recept

Nadev za palačinke

Sastojci:
- 120 g meda
- 100 g šljiva

1. Med ostavite u frižideru nekoliko sati.
2. Šljive stavite u posudu seckalice i prelite ih medom.
3. Pritisnite dugme Turbo i seckajte 5 sekundi.

Вступ

Вітаємо Вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips! Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку пропонує компанія Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.philips.com/welcome.

Загальний опис (Мал. 1)

A Кільце налаштування швидкості
B Кнопка “увімк./вимк.”
C Кнопка “Turbo”
D **Блок двигуна**
E Кнопка розблокування
F Корпус блендера
G Захисний ковпачок

Вінчик та утворювач молочної піни (лише HR1651)

H Блок з’єднання вінчика та утворювача молочної піни
I Вінчик
J Утворювач молочної піни

Кругла чаша

K Кришка круглої чаші
L Кругла чаша

Середній подрібнювач (лише HR1652)

M Кришка подрібнювача
N Ріжучий блок для кришення льоду
O Ріжучий блок
P Чаша подрібнювача

Важлива інформація

Уважно прочитайте цей посібник користувача перед тим, як використовувати пристрій, та зберігайте його для майбутньої довідки.

Небезпечно

- У жодному разі не занурюйте блок двигуна у воду чи іншу рідину та не мийте його під краном. Чистіть блок двигуна лише вологою ганчіркою.

Увага!

- Перед тим як під’єднувати пристрій до електромережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на пристрої, з напругою у мережі.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, шнур живлення або інші частини пошкоджено.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до компанії Philips, уповноваженого сервісного центру або фахівців із належною кваліфікацією.
- Не торкайтеся ножів, особливо коли корпус блендера під’єднано до блока двигуна - леза дуже гострі.
- Ніколи не використовуйте ріжучий блок подрібнювача без чаші подрібнювача.
- Якщо пристрій пошкоджено, для збереження гарантійного обслуговування завжди заміняйте його частини оригінальними.
- Цей пристрій не призначено для користування особами (включаючи дітей) з послабленими фізичними відчуттями чи розумовими здібностями, або без належного досвіду та знань, крім випадків користування під наглядом чи за вказівками особи, яка відповідає за безпеку їх життя.

- Не дозволяйте дітям користуватися пристроєм без нагляду дорослих.
- Дорослі повинні стежити, щоб діти не бавилися пристроєм.
- Не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Під час обробки гарячих продуктів уникайте розбризкування.
- Приладдя не придатні для використання у мікрохвильовій печі.
- Не торкайтеся ножів, особливо якщо пристрій під'єднано до розетки. Ножі дуже гострі.
- Якщо до ножів прилипають продукти, перед тим як чистити ножі, витягніть штекер із розетки.

Увага

- Перед збиранням, розбиранням, зберіганням і чищенням пристрою вимикайте та від'єднуйте його від мережі.
- Не використовуйте насадки чи деталі інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Використання таких насадок чи деталей призведе до втрати гарантії.
- Цей пристрій призначений виключно для побутового використання. Якщо пристрій використовується неналежно, для (напів-)професійних чи інших цілей всупереч цій інструкції, гарантія втрачає чинність, а компанія Philips не несе відповідальності за заподіяну шкоду.
- Уникайте контакту блока двигуна із джерелами тепла, полум'ям, вологою і брудом.
- Ніколи не заповнюйте чашу продуктами, температура яких перевищує 80°C.
- Цей пристрій призначений виключно для побутового використання.
- Не перевищуйте кількість продуктів та тривалість обробки, вказані в таблиці.
- Не обробляйте без перерви більше, ніж 1 порцію. Дайте пристрою охолонути протягом 5 хвилин перед тим, як знову його використовувати.
- Рівень шуму: Lc = 79 дБ (A).

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає усім стандартам електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з останніми науковими дослідженнями, пристрій є безпечним у використанні за умов правильної експлуатації у відповідності з інструкціями, поданими у цьому посібнику користувача.

Перед першим використанням

Перед першим використанням ретельно почистіть частини, які контактуватимуть із їжею (див. розділ "Чищення").

Підготовка до використання

1. **Перед тим, як подрібнити, перемішати чи влити продукти у чашу, дайте їм охолонути (макс. температура 80°C).**
2. **Перед тим, як обробляти великі продукти, поріжте їх на шматки прибл. 2 см.**
3. **Перед тим, як вставити шнур у розетку, зберіть пристрій належним чином.**

Застосування пристрою

Ручний блендер

Ручний блендер можна використовувати для:

- змішування рідин, наприклад, молочних продуктів, соусів, фруктових соків, супів, змішаних напоїв та коктейлів.
- змішування м'яких продуктів, наприклад, рідкого тіста для млинців або майонезу.
- змішування зварених продуктів до однорідного стану, наприклад, для приготування дитячого харчування.

1 Покладіть продукти у чашу.
Інформацію про рекомендовану кількість продуктів та час обробки дивіться у поданій таблиці.

Кількість продуктів для змішування і час обробки

Продукти	Кількість продуктів для змішування	Час	Швидкість
Фрукти і овочі	100-200 г	30 сек.	Турбо
Дитяче харчування, супи і соуси	100-400 мл	60 сек.	15-20
Рідке тісто	100-500 мл	60 сек.	15-20
Коктейлі і змішані напої	100-1000 мл	60 сек.	15-20

2 Прикріпіть корпус блендера до блока двигуна до фіксації (Мал. 2).

3 Вставте штепсель у розетку на стіні.

4 Занурте огородження леза повністю в продукти.

5 Натисніть кнопку "увімк./вимк." або кнопку "турбо", щоб увімкнути пристрій (Мал. 3).
- Натискаючи кнопку "увімк./вимк.", можна налаштувати швидкість за допомогою кільця налаштування швидкості. Що вища швидкість, то менше часу потрібно для обробки продуктів.
- Кільце налаштування швидкості має налаштування від 1 (низька швидкість) до 20 (висока швидкість).
- Якщо натиснути кнопку турбошвидкості, пристрій працюватиме на максимальній швидкості. У такому разі налаштувати швидкість за допомогою кільця налаштування швидкості неможливо.

6 Для змішування продуктів ведіть пристроєм повільно догори, донизу і по колу.

Середній подрібнювач (лише HR1652)

Подрібнювач використовується для подрібнення таких продуктів, як горіхи, м'ясо, цибуля, твердий сир, варені яйця, часник, трави, сушений хліб тощо. Середній подрібнювач постачається з ріжучим блоком із прямими лезами та ріжучим блоком для кришення льоду із зубчастими лезами. Для продуктів, поданих у таблиці нижче, потрібно використовувати ріжучий блок із прямими лезами. Використовуйте ріжучий блок із зубчастими лезами лише для кришення кубиків льоду.

Будьте дуже обережні під час роботи з ріжучими блоками, оскільки леза дуже гострі. Особливо будьте обережні, коли виймаєте ріжучий блок із чаші подрібнювача, спорожняєте чашу подрібнювача, а також під час чищення.

Увага: Не обробляйте без перерви більше, ніж 1 порцію. Дайте пристрою охолонути протягом 5 хвилин перед тим, як знову його використовувати.

Примітка: Перед тим, як обробляти великі продукти, поріжте їх на шматки прибл. 2 см.

1 Вставте ріжучий блок у чашу подрібнювача (Мал. 4).

2 Покладіть продукти до чаші подрібнювача.
Інформацію про рекомендовану кількість продуктів та час обробки дивіться у поданій таблиці.

Кількість продуктів і час обробки для середнього подрібнювача (лише HR1652)

Продукти	Кількість продуктів для збивання	Час	Швидкість
Цибуля і яйця	200 г	5 x 1 сек.	1-5
М’ясо	200 г	10 сек.	турбо
Трави	30 г	10 x 1 сек.	10-15
Горіхи та мигдаль	200 г	30 сек.	турбо
Сушений хліб	80 г	30 сек.	турбо
Сир пармезан	200 г	20 сек.	турбо
Чорний шоколад	100 г	20 сек.	турбо

3 Встановіть кришку на чашу подрібнювача (Мал. 5).

4 Зафіксуйте блок двигуна на кришці подрібнювача до клацання (Мал. 6).

5 Вставте штепсель у розетку на стіні.

6 Натисніть кнопку “увімк./вимк.” або турбошвидкості, щоб увімкнути пристрій.

Примітка: Якщо шматки продуктів прилипають до стінок чаші подрібнювача, від’єднайте пристрій від мережі та почистіть їх за допомогою лопатки або додавши трохи рідини (наприклад, у разі приготування соусу песто).

Вінчик (лише HR1651)

Вінчик використовується для збивання вершків, збивання яєць, десертів тощо.

Увага: Не обробляйте без перерви більше, ніж 1 порцію. Дайте пристрою охолонути протягом 5 хвилин перед тим, як знову його використовувати.

1 Під’єднайте вінчик до блока з’єднання до клацання (Мал. 7).

2 Покладіть продукти у чашу.
Інформацію про рекомендовану кількість продуктів та час обробки дивіться у поданій таблиці.

Кількість продуктів для збивання і час приготування

Продукти	Кількість продуктів для збивання	Час
Вершки	250 мл	70-90 сек.
Яєчні білки	4 яйця	120 сек.

Порада: Щоб обробити невелику кількість продуктів, трохи нахиліть чашу для швидшої обробки (Мал. 8).

Порада: Для запобігання розбризкуванню під час збивання вершків використовуйте чашу.

Порада: Збиваючи яєчні білки, для кращих результатів використовуйте велику чашу.

Порада: Для запобігання розбризкуванню, починайте збивати продукти за низької швидкості, а приблизно через 1 хвилину продовжуйте на високій.

Примітка: Не використовуйте вінчик для приготування тіста або сумішей для тортів.

3 Прикріпіть з'єднувальний блок до блока двигуна до клацання (Мал. 9).

4 Вставте штепсель у розетку і натисніть кнопку ввімкнення.

5 Прибл. через 1 хвилину можна натиснути кнопку турбошвидкості.

Від'єднання вінчика

1 Щоб від'єднати вінчик, натисніть кнопку розблокування (Мал. 10).

2 Щоб від'єднати блок з'єднання, зніміть його з вінчика (Мал. 11).

Утворювач молочної піни (лише HP1651)

1 Під'єднайте утворювач молочної піни до блока з'єднання до фіксації. (Мал. 12)

2 Під'єднайте блок з'єднання до блока двигуна (Мал. 13).

3 Під'єднайте пристрій до мережі.

4 Підігрійте молоко до температури 55-65 °C.

Порада: Для досягнення найкращих результатів використовуйте молоко з довгим терміном зберігання і 3,5% вмістом жиру.

Примітка: Не нагрівайте молоко до температури вище 65 °C. Слідкуйте, щоб воно не скип'ятилося.

Не обробляйте без перерви більше, ніж 1 порцію. Дайте пристрою охолонути протягом 5 хвилин перед тим, як знову його використовувати.

5 Вилийте молоко в глибоку жаростійку чашу.

6 За допомогою кільця налаштування швидкості виберіть найбільшу швидкість, натисніть кнопку "УВІМК./ВИМК." та збивайте молоко приблизно 60 секунд до утворення піни.

Примітка: Чистіть утворювач молочної піни відразу після використання (див. розділ "Чищення" і таблицю з чищення).

Від'єднання утворювача молочної піни

1 Щоб від'єднати утворювач молочної піни, натисніть кнопку розблокування (Мал. 14).

2 Щоб від'єднати утворювач молочної піни, зніміть його з блока з'єднання (Мал. 15).

3 Щоб від'єднати конуси утворювача молочної піни, зніміть їх з утворювача молочної піни (Мал. 16).

Чищення (Мал. 17)

Не занурюйте блок двигуна, блоки з'єднання або кришку середнього подрібнювача (лише HR1652) у воду та не мийте їх під краном. Чистіть їх вологою ганчіркою (Мал. 18).

1 Від'єднайте пристрій від мережі.

2 Натисніть кнопку розблокування на блоці двигуна, щоб зняти приладдя, яке використовувалося.

3 Зніміть приладдя.

Порада: Для додатково ретельного чищення можна також зняти гумове кільце з чаші подрібнювача.

4 Подальші вказівки див. у таблиці з чищення.

Порада: Для швидкого чищення корпуса блендера налийте в чашу теплої води з миючим засобом, вставте корпус блендера та дайте пристрою попрацювати прибл. 10 секунд.

Замовлення приладь

Якщо потрібно замінити або придбати аксесуари, зверніться до дилера Philips чи відвідайте веб-сайт www.philips.com/support. Якщо виникають проблеми із придбанням аксесуарів, зверніться до Центру обслуговування клієнтів Philips у своїй країні.

Доступні аксесуари

Аксесуари	Сервісний код
Блок з'єднання вінчика	4203 035 95631
Вінчик	4203 035 95641
Утворювач молочної піни	4203 035 95651
Блок з'єднання середнього подрібнювача	4203 035 95661
Чаша середнього подрібнювача	4203 035 95671
Ріжучий блок середнього подрібнювача*	4203 035 95681
Ріжучий блок для кришення льоду середнього подрібнювача*	4203 035 95691
Чаша з кришкою	4203 035 95731

*Із захисним ковпачком

Навколишнє середовище

- Не викидайте пристрій разом зі звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином Ви допоможете захистити довкілля (Мал. 19).

Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація чи обслуговування або ж виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії Philips www.philips.com або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Philips у своїй країні (номер телефону можна знайти у гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера Philips.

Запитання, що часто задаються

Запитання	Відповідь
Пристрій шумить, виділяє неприємний запах, гарячий на дотик або з нього йде дим. Що робити?	Після тривалого використання пристрою можуть з’являтися неприємний запах або невелика кількість диму. У такому разі вимкніть пристрій і дайте йому охолонути протягом 60 хвилин. Якщо проблема виникає й далі, зверніться до найближчого Центру обслуговування клієнтів Philips.
Чи можна обробляти гарячі кип’ячені продукти?	Перед обробкою дайте продуктам охолонути до температури приблизно 80°C.
Яким має бути розмір продуктів для обробки?	Поріжте продукти на шматки розміром приблизно 2 x 2 см.
Чи можливо пошкодити пристрій, обробляючи дуже тверді продукти?	Так, обробка дуже твердих продуктів (наприклад, кісток і фруктів із кісточками) може пошкодити пристрій. Можна обробляти такі продукти, як пармезан, шоколад тощо.
Чому пристрій раптом перестав працювати?	Можливо, до ножів прилипли тверді продукти. Відпустіть кнопку “увімк./вимк.”, від’єднайте пристрій від мережі, від’єднайте блок двигуна та почистіть ножі.

Рецепт

Начинка для млинців

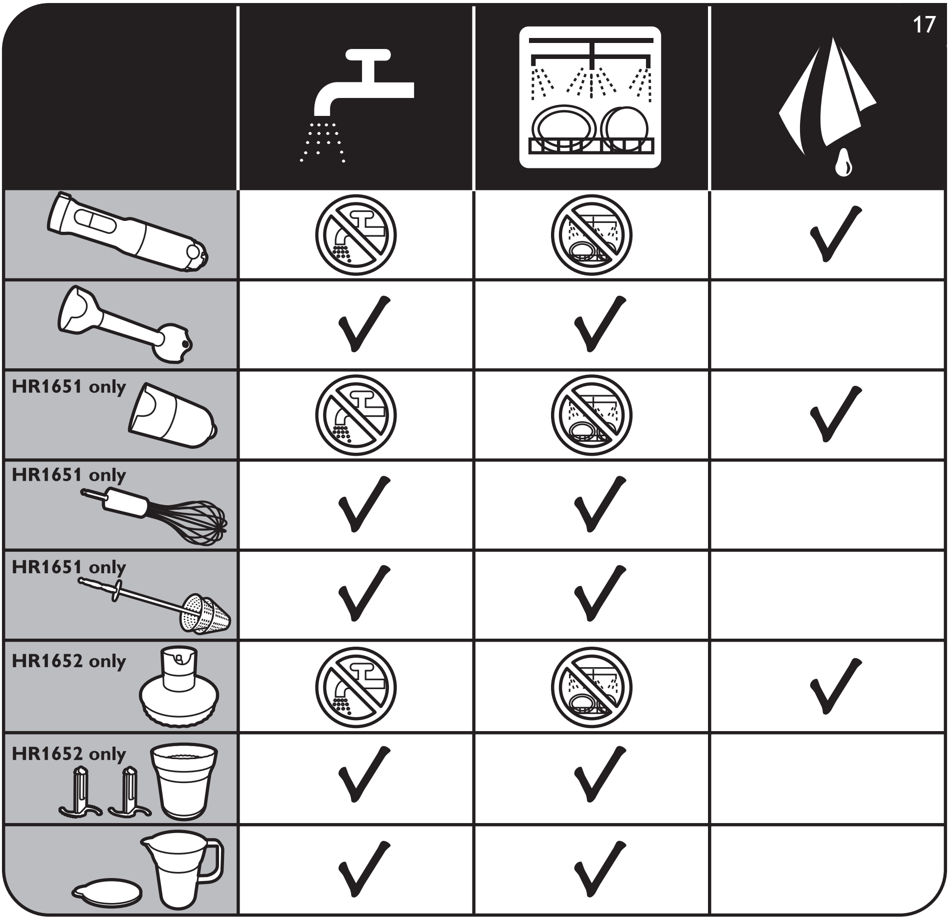
Інгредієнти:

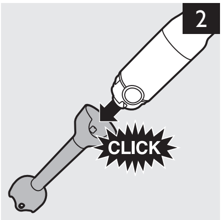
- 120 г меду
- 100 г чорносливу

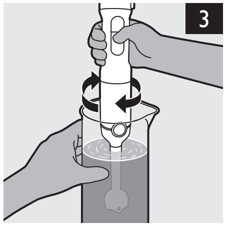
1. **Покладіть мед у холодильник на кілька годин.**
2. **Викладіть у чашу подрібнювача чорнослив і долийте мед.**
3. **Натисніть кнопку “турбо” та подрібнюйте 5 секунд.**

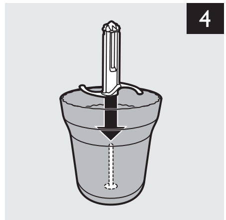
Служба підтримки споживачів

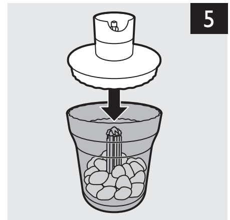
тел.: 0-800-500-697 (дзвінки зі стаціонарних телефонів на території України безкоштовні)
для більш детальної інформації завітайте на www.philips.ua
Компанія встановлює наступний строк служби на даний виріб – 3 років

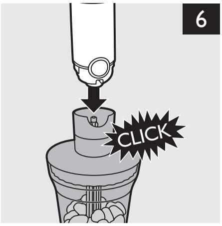

HR1651 only
HR1651 only
HR1651 only
HR1652 only
HR1652 only

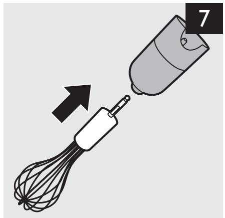

2
CLICK

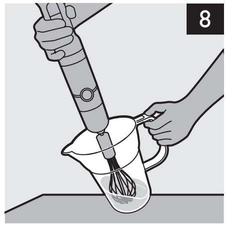

3

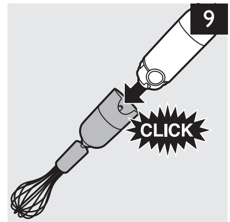

4

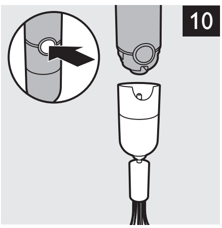

5

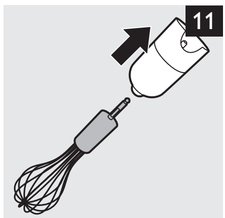

6
CLICK

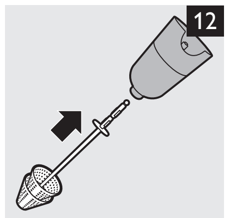

7

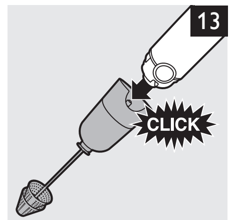

8

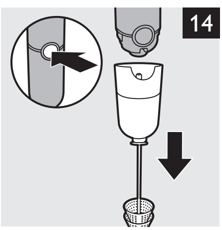

9
CLICK

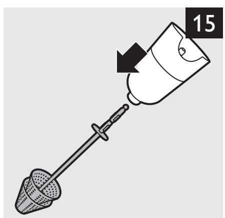

10

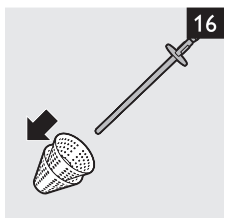

11


12

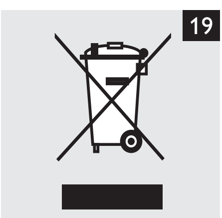

13
CLICK

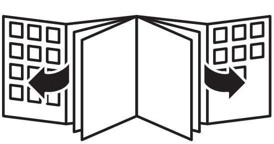

14


15


16


18


19



PHILIPS

100% recycled paper
100% papier recyclé

www.philips.com

4203.064.5794.2